

**LAPORAN INDIVIDU**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**  
**DI SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**  
**Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta**



**Disusun Oleh:**  
**NIRMALA ADDINI**  
**11511244009**

**PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**2014**

## HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa yang tersebut dibawah ini :

**Nama : Nirmala Addini**

**NIM : 11511244009**

**Prodi : Pendidikan Teknik Boga**

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan mulai tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014. Hasil dari pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan tercakup dalam laporan ini.

Yogyakarta ,17 September 2014

Mengesahkan,

**Dosen Pembimbing PPL**

**Guru Pembimbing**

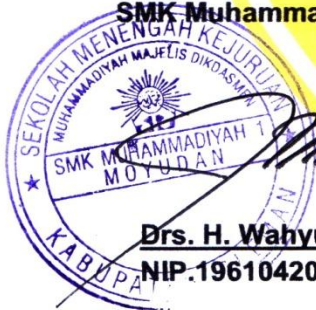
  
**Dr. Siti Hamidah**  
**NIP. 19530820 197903 2 001**

  
**Yuni Nurmawati, S.Pd**  
**NBM. 1203 7609 7068379**

Mengetahui,

**Kepala Sekolah**  
**SMK Muhammadiyah 1 Moyudan**

**Koordinator KKN PPL**  
**SMK Muhammadiyah 1 Moyudan**



  
**Drs. H. Wahyu Prihatmaka, M.M**  
**NIP.19610420 199003 1 004**

  
**Ir. Adi Prijono**  
**NBM.1203 6498 839823**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan dengan baik dan lancar dan dapat menyelesaikan pembuatan laporan PPL ini sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan. Penyusunan laporan PPL merupakan tahap akhir dari seluruh rangkaian kegiatan PPL yang dilaksanakan pada tanggal 2 Juli hingga tanggal 17 September 2014. Laporan ini dapat tersusun tidak lepas dari kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak yang ikut mendukung dan mensukseskan berbagai program yang telah kami rencanakan. Oleh karena itu perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tim UPPL UNY, yang telah memberikan pembekalan dan pengarahan kepada mahasiswa KKN-PPL.
2. Dr. Siti Hamidah, selaku dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada mahasiswa KKN-PPL 2014 di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
3. Drs. H. Wahyu Prihatmaka, M.M selaku Kepala Sekolah SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
4. Ir. Adi Prijono selaku Koordinator KKN-PPL yang telah memberikan bimbingan, pengarahan dan fasilitas di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
5. Yunike Nurmawati, S.Pd sebagai Guru Pembimbing kegiatan PPL yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan.
6. Seluruh guru dan karyawan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang turut membantu selama pelaksanaan KKN PPL.
7. IPM dan siswa - siswi SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang turut membantu selama pelaksanaan KKN PPL.
8. Kedua orang tua saya yang telah memberikan doa, cinta dan semangat dalam mengikuti kegiatan KKN PPL.
9. Teman-teman KKN PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan yang telah memberikan dorongan, kebersamaan dan motivasi dalam pelaksanaan KKN PPL dari awal sampai akhir.
10. Semua pihak yang telah membantu penyusunan dan pelaksanaan program KKN PPL hingga tersusunnya laporan ini.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam pelaksanaan program kerja PPL serta penyusunan laporan ini. Semoga laporan ini bermanfaat bagi mahasiswa, SMK Muhammadiyah 1 Moyudan dan Universitas Negeri Yogyakarta serta semua pembaca.

Yogyakarta, 17 September 2014

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL..... i

HALAMAN PENGESAHAN..... ii

KATA PENGANTAR ..... iii

DAFTAR ISI ..... iv

DAFTAR LAMPIRAN ..... v

ABSTRAK ..... vi

**BAB I. PENDAHULUAN**

A. Analisis Situasi..... 1

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL ..... 3

**BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, dan ANALISIS HASIL**

A. Persiapan Praktik Lapangan ..... 7

B. Pelaksanaan Praktik Lapangan..... 10

C. Analisis Hasil Pelaksanaan PPL ..... 12

D. Refleksi..... 13

**BAB III. PENUTUP**

A. Kesimpulan ..... 14

B. Saran ..... 14

**DAFTAR PUSTAKA..... 16**

**LAMPIRAN..... 17**

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1. Berita Acara Penerjunan Mahasiswa KKN PPL
- Lampiran 2. Hasil Observasi Sekolah
- Lampiran 3. Hasil Observasi Kelas
- Lampiran 4. Matriks PPL individu
- Lampiran 5. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- Lampiran 6. Laporan Mingguan Pelaksanaan PPL
- Lampiran 7. Jadwal Mengajar dan Piket Harian
- Lampiran 8. Dokumentasi Pelaksanaan PPL
- Lampiran 9. Kartu Bimbingan
- Lampiran 10. Denah SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
- Lampiran 11. Kalender Pendidikan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
- Lampiran 12. Daftar Nama Guru dan Karyawan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan
- Lampiran 13. Jadwal Pelajaran di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

# **PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN**

**Oleh**  
**Nirmala Addini**  
**11511244009**

## **ABSTRAK**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan langkah untuk mengkapi kompetensi mahasiswa calon tenaga kependidikan dalam mengajar di lapangan (sekolah). SMK Muhammadiyah I Moyudan merupakan salah satu lokasi PPL yang dijadikan pilihan mahasiswa dalam melakukan PPL. Kegiatan PPL yang dilakukan di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan meliputi observasi kondisi fisik sekolah, observasi pada saat proses pembelajaran dan peserta didik, persiapan mengajar, pembuatan RPP, kegiatan praktik mengajar di kelas dan di laboratorium boga, pembuatan media pembelajaran, evaluasi pembelajaran, analisis hasil evaluasi dan pembuatan laporan sebagai kegiatan akhir dalam rangkaian PPL di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.

Mata Pelajaran yang diajarkan sesuai dengan mata pelajaran yang dikuasai yaitu Pendidikan Teknik Boga. Kegiatan PPL meliputi praktik mengajar di kelas, pembuatan rencana pembelajaran, pembuatan media pembelajaran, pelaksanaan penilaian, serta pembuatan analisis keterkaitan SKL. Pada pelaksanaan PPL, praktikan secara resmi mengajar sebanyak 8 kali tatap muka. Praktik mengajar teori selama 2 kali tatap muka sebanyak 2 jam pelajaran (2 x45 menit) dan 6 kali tatap muka sebanyak 8 jam pelajaran (8x 45 menit). Secara keseluruhan format penulisan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) menggunakan kurikulum 2013. Hal ini karena praktikan mengajar kelas X kompetensi keahlian Jasa Boga. Mata pelajaran yang diampu selama kegiatan PPL yaitu Sanitasi Hygienne dan K3 serta Boga Dasar. Pada mata pelajaran Sanitasi Hygienne dan K3 tidak dilakukan setiap pertemuan karena dilakukan pembagian terhadap 3 mahasiswa sehingga dalam praktiknya dilakukan secara bergilir.

Kegiatan praktikan berakhir ditandai dengan penarikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta secara serempak. Kegiatan PPL ini dapat memberikan pengalaman secara nyata bagi praktikan. Pengalaman ini dijadikan proses pembelajaran bagi mahasiswa sebagai calon guru dan dapat meningkatkan serta mengembangkan diri. Semoga dengan adanya kegiatan PPL ini dapat dijadikan sebagai sarana untuk menjadikan dirinya sebagai guru atau pendidik yang profesional yaitu guru yang mempunyai nilai, sikap, kemampuan dan keterampilan yang memadai sesuai dengan bidang masing-masing.

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Analisis Situasi**

Tahap awal yang dilakukan setiap mahasiswa sebelum melaksanakan KKN-PPL, yaitu memahami situasi dan kondisi lokasi KKN-PPL yang telah ditentukan. Setiap mahasiswa perlu melakukan observasi secara individu ataupun kelompok untuk dapat mengetahui kondisi fisik lingkungan sekolah. Hasil observasi yang telah dilakukan mahasiswa digunakan sebagai gambaran situasi dan kondisi sekolah. Sekolah yang telah ditentukan yaitu di SMK Muhammadiyah I Moyudan yang terletak di Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman, Yogyakarta.

SMK Muhammadiyah I Moyudan terdapat 4 jurusan yaitu Teknik Kendaraan Ringan, Tata Boga, Teknik Komputer dan Jaringan serta Teknik Sepeda Motor. Pengamatan dalam segi fisik menyangkut sarana dan prasarana disekolah ini cukup memadai dan memenuhi syarat untuk menunjang proses pembelajaran. Fasilitas fasilitas yang terdapat di sekolah ini juga sudah cukup memadai, akan tetapi fasilitas LCD untuk kelas kelas tertentu khususnya lantai atas masih kurang mendukung, karena kurangnya fasilitas LCD Projector.

Sarana dan Prasarana yang menunjang proses pembelajaran di SMK Muhammadiyah I Moyudan yaitu sebagai berikut:

1. Kondisi Fisik Sekolah
  - a. Ruang kepala sekolah
  - b. Ruang Tata Usaha
  - c. Ruang guru
  - d. Ruang BK
  - e. Ruang kelas
  - f. Ruang bengkel teknik otomotif
  - g. Ruang Laboratorium TKJ
  - h. Ruang Laboratorium Jasa Boga dan Tata Hidang
  - i. Ruang laboratorium IPA
  - j. Masjid
  - k. Parkir sepeda motor
  - l. Ruang piket guru jaga
  - m. Ruang gudang
  - n. Kantin
  - o. Lapangan upacara
  - p. Kamar mandi
  - q. Perpustakaan

- r. Pos satpam
- s. Lapangan olah raga
- 2. Kondisi Non Fisik Sekolah
  - a. Kondisi umum SMK Muhammadiyah I Moyudan

Pandangan masyarakat terhadap SMK Muhammadiyah I Moyudan cukup baik. Hal ini karena SMK Muhammadiyah I Moyudan banyak memperoleh prestasi baik bidang akademik maupun non akademik.
  - b. Kondisi siswa

Potensi akademik dan non akademik siswa di SMK Muhammadiyah I Moyudan cukup baik. Banyaknya prestasi yang diperoleh siswa didukung oleh ekstrakurikuler untuk mengasah kemampuan siswa.
  - c. Media dan Sarana Pembelajaran

Media dan sarana pembelajaran yang menunjang dalam proses pembelajaran yang cukup memadai dapat menghasilkan lulusan dengan predikat baik di SMK Muhammadiyah I Moyudan
  - d. Perpustakaan

Pengelolaan ruang, koleksi buku pelajaran, koleksi buku buku yang dipinjamkan kepada siswa dapat terkoordinasi dengan baik. Hal ini didukung dengan adanya staf dan karyawan yang mengotrol jumlah buku dan proses peminjaman dengan baik.
  - e. Lingkungan sekolah

Lokasi sekolah yang berada di dekat jalan raya memudahkan siswa dalam menempuh perjalanan ke sekolah. Lingkungan sekolah yang dekat dengan area persawahan diharapkan dapat mendukung proses pembelajaran.
  - f. Fasilitas sekolah

Peralatan yang digunakan untuk olah raga sudah cukup memadai. Fasilitas ini selain untuk proses pembelajaran juga digunakan sebagai tempat untuk kegiatan ekstrakurikuler siswa dalam bidang keolahragaan.
  - g. Ruang kelas

Ruang kelas yang terdapat di SMK Muhammadiyah I Moyudan sudah mendapat perawatan dan pengelolaan yang baik. Terdapat alat kebersihan yang digunakan untuk menjaga kebersihan kelas.
  - h. Tempat ibadah

Terdapat masjid dengan ukuran cukup besar dengan 3 lantai agar dapat menampung siswa sekitar 800 siswa. Untuk lantai 2 dan 3 masih dalam proses finishing.



i. Kegiatan kesiswaan

Ektrakurikuler bertujuan untuk meningkatkan prestasi siswa yang bersifat non akademik. Ektrakurikuler yang terdapat di sekolah ini antara lain yaitu: pramuka (HW), Bola Volly, Basket, Tapak Suci, Dekorasi Kue Dan lain lain.

j. Bimbingan Konseling

Secara struktural dan prosedural proses bimbingan sudah terorganisasi dengan baik untuk menjaga ketertiban sekolah.

Berkaitan dengan hasil kondisi sekolah tersebut, tim KKN PPL berusaha memanfaatkan fasilitas yang tersedia untuk menggali potensi siswa di SMK Muhammadiyah I Moyudan.

## **B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL**

Kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa mengambil mata kuliah *micro teaching* sampai dengan penerjunan mahasiswa ke lokasi sekolah. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memerlukan persiapan yang matang untuk memperoleh hasil yang maksimal. Rancangan kegiatan PPL adalah sebagai berikut:

### **1. Rancangan Program Pelaksanaan Teori**

Penyelenggaraan kegiatan PPL dilaksanakan untuk pengembangan kompetensi mahasiswa sebagai calon pendidik atau tenaga kependidikan. Sesuai dengan hal tersebut, maka perlu adanya persiapan yang matang dan bimbingan dari pihak terkait. Persiapan tersebut meliputi mahasiswa, pihak sekolah, dosen pembimbing dan guru pembimbing. SMK Muhammadiyah I Moyudan memberikan kesempatan yang luas kepada seluruh mahasiswa untuk praktik mengajar kelas X, XI, XII kompetensi keahlian Jasa Boga. Praktikan diberi kesempatan untuk mengajar kelas X Jasa Boga. Metode pembelajaran yang digunakan yaitu *STAD*, *Simulasi* dan *Make a Match*.

Berikut ini merupakan rancangan yang dipersiapkan sebelum melakukan PPL, yaitu:

a. Observasi

Pelaksanaan observasi kelas dilaksanakan pada tanggal 25 April 2014. Observasi yang dilakukan meliputi observasi fisik kondisi sekolah dan observasi kondisi pembelajaran di kelas. Pada pelaksanaan observasi kelas, mahasiswa mengamati bagaimana perilaku siswa pada saat menerangkan materi yang disampaikan. Aspek yang diamati pada saat observasi pembelajaran di kelas meliputi proses pembelajaran, administrasi pembelajaran/ perangkat pembelajaran, perilaku siswa.

b. Menyusun Perangkat Mengajar Teori

Perangkat pembelajaran teori yang disusun meliputi:

Tujuan : Disusun agar proses pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang harus dicapai siswa

Saran : Peserta didik kelas X

Program kegiatan : 1) RPP  
2) Materi ( *Handout* )  
3) Analisis Keterkaitan SKL  
4) Pelaksanaan  
5) Evaluasi

Waktu Pelaksanaan : 4 Agustus- 15 September 2014

Penyusunan perangkat mengajar teori disesuaikan dengan format yang dimiliki oleh SMK Muhammadiyah I Moyudan. Format tersebut digunakan oleh mahasiswa sebagai acuan dalam menyusun perangkat pembelajaran (RPP).

**1) Tujuan Program Kegiatan**

a) Menyusun RPP

RPP disusun dengan tujuan agar proses pembelajaran dapat berjalan sesuai dengan kompetensi yang harus dicapai peserta didik. Oleh karena itu, penyusunan RPP disesuaikan dengan silabus. RPP yang telah disusun dikonsultasikan dengan guru pembimbing agar sesuai dengan kurikulum yang telah ada.

b) Persiapan Materi Ajar

Materi ajar perlu disiapkan agar dapat menyampaikan materi dengan baik, dan dapat menjawab pertanyaan yang diajukan siswa. Media pembelajaran yang mendukung, dapat memaksimalkan proses pembelajaran dan pemahaman siswa.

c) Pelaksanaan Praktik Mengajar

Pelaksanaan praktik mengajar dilakukan secara terbimbing dengan guru pembimbing dan mandiri.

d) Evaluasi

Pelaksanaan evaluasi bertujuan untuk mengukur kemampuan siswa dalam memahami materi yang telah disampaikan.

**2) Persiapan Mengajar Teori**

Persiapan Mengajar praktik dibahas pada BAB II, mencakup penyusunan RPP, persiapan *handout*, power point sebagai media pembelajaran untuk mendukung proses belajar mengajar.

### **3) Pelaksanaan Program Mengajar Teori**

Pelaksanaan program mengajar praktik diberikan kepada siswa kelas X kompetensi keahlian Jasa Boga yang dilaksanakan pada tanggal 8 Agustus sampai 8 September 2014. Pada akhir pembelajaran teori dilakukan tes dengan mengerjakan soal terkait materi yang disampaikan untuk mengukur tingkat pengetahuan siswa.

### **4) Output Program Mengajar Teori**

Keluaran yang diharapkan pada program mengajar teori yaitu tercapainya nilai kriteria ketuntasan minimal 75. Selain itu dapat memberikan ilmu yang bermanfaat kepada siswa sebagai bekal dikemudian hari

### **5) Hasil Program Teori**

Hasil program mengajar teori diperlukan untuk mengetahui seberapa jauh siswa menyerap materi yang telah disampaikan dan untuk mengukur ketrampilan siswa dalam diskusi. Hasil yang diperoleh digunakan dalam lampiran penyusunan laporan sebagai bukti telah melaksanakan penilaian teori terhadap peserta didik.

### **6) Persiapan Program Mengajar Praktik**

Persiapan Mengajar praktik dibahas pada BAB II, mencakup penyusunan RPP, persiapan jobsheet, penyerahan format kerja kepada siswa.

### **7) Pelaksanaan Program Mengajar Praktik**

Pelaksanaan program mengajar praktik diberikan kepada siswa kelas X kompetensi keahlian Jasa Boga yang dilaksanakan pada tanggal 5 dan 12 September 2014. Pada akhir pembelajaran praktik dilakukan evaluasi keseluruhan hasil praktik untuk mengetahui metode penanganan sudah sesuai atau belum. Seusai praktik dilakukan tes evaluasi mengenai praktik yang telah dilakukan untuk mengukur tingkat pengetahuan siswa.

### **8) Output Program Mengajar Praktik**

Keluaran yang diharapkan pada program mengajar praktik yaitu tercapainya nilai kriteria ketuntasan minimal 75. Selain itu

dapat memberikan ilmu yang bermanfaat kepada siswa sebagai bekal dikemudian hari.

#### **9) Hasil Program Praktik**

Hasil program mengajar praktik diperlukan untuk mengetahui seberapa jauh siswa menyerap materi yang telah disampaikan dan untuk mengukur ketrampilan siswa. Hasil yang diperoleh digunakan dalam lampiran penyusunan laporan sebagai bukti telah melaksanakan penilaian praktik terhadap peserta didik.

## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN, ANALISIS HASIL**

#### **A. PERSIAPAN**

Pelaksanaan program PPL dilakukan pada tanggal 2 Juli sampai 17 September 2014. Beberapa persiapan yang dilakukan dalam menunjang program PPL diantaranya yaitu *Micro Teaching*, observasi sekolah dan peserta didik, serta pembekalan PPL.

##### **1. Pengajaran Mikro ( *Mikro Teaching* )**

Pengajaran mikro merupakan pelatihan tahap awal dari rangkaian program PPL untuk membentuk kompetensi mengajar dalam proses pembelajaran di sekolah. Tujuan pelaksanaan pembelajaran mikro secara khusus diantaranya yaitu:

- a. Memahami dasar-dasar pengajaran mikro
- b. Melatih mahasiswa menyusun RPP
- c. Membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terbatas
- d. Membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh.
- e. Membentuk kompetensi kepribadian
- f. Membentuk kompetensi sosial

Dalam pelaksanaan praktik pengajaran mikro, mahasiswa mendapat bimbingan dari dosen pembimbing setiap seminggu sekali. Mahasiswa dilatih berkaitan dengan ketrampilan dasar mengajar terpadu. Ketrampilan dasar ini terdiri dari latihan membuat persiapan pembelajaran dalam skala mikro dan latihan ketrampilan mengajar dalam waktu singkat.

Pelaksanaan praktik pengajaran mikro dapat melatih ketrampilan dasar mengajar terbatas. Ketrampilan dasar ini terdiri dari:

- a. Ketrampilan membuka dan menutup pelajaran
- b. Ketrampilan bertanya
- c. Ketrampilan memberi penguatan
- d. Ketrampilan menjelaskan materi
- e. Ketrampilan variasi berinteraksi
- f. Teknik pengelolaan kelas
- g. Ketrampilan menilai dan evaluasi

Prosedur pelaksanaan pengajaran mikro yaitu mengumpulkan RPP dan bahan ajar yang akan disampaikan kepada dosen pembimbing terlebih dahulu. Materi yang akan disampaikan sesuai dengan bidang studi yang akan diajarkan di sekolah. Kedua, mahasiswa dapat melakukan praktik pengajaran mikro di depan kelas dalam waktu yang terbatas yaitu 10 sampai 15 menit atau sesuai kesepakatan dengan dosen pembimbing.

Tahap ketiga yaitu evaluasi yang dilakukan oleh dosen pembimbing atas praktik pengajaran mikro yang dilakukan oleh mahasiswa tersebut. Evaluasi ini dapat dijadikan acuan untuk dapat mengajar lebih baik lagi dan dapat belajar dari kesalahan. Selain evaluasi praktik, dosen pembimbing juga menilai penyusunan RPP yang telah dibuat agar RPP pertemuan selanjutnya dapat lebih baik dalam penyusunannya. Pengajaran mikro memberikan berbagai manfaat bagi mahasiswa, diantaranya yaitu:

- a. Mahasiswa menjadi lebih siap untuk melakukan kegiatan praktik pembelajaran di sekolah atau lembaga.
- b. Mahasiswa dapat melakukan refleksi diri atas kompetensinya dalam mengajar.
- c. Mahasiswa menjadi semakin mengetahui profil guru atau tenaga kependidikan sehingga mahasiswa dapat berpenampilan sebagaimana mestinya seorang pengajar.

## **2. Kegiatan Observasi**

Kegiatan observasi yang dilakukan meliputi pengamatan tentang keadaan fisik sekolah/ lembaga dan pelaksanaan pembelajaran di sekolah. Pengamatan ini bertujuan untuk mengenal dan memperoleh gambaran nyata tentang pembelajaran di sekolah dan kondisi fisik sekolah. Kegiatan observasi yang dilakukan adalah sebagai berikut:

- a. Observasi pelaksanaan pembelajaran di kelas

Pada observasi ini, dilakukan di dalam kelas pada saat teori ataupun pada saat praktik di laboratorium boga. Pengamatan yang dilakukan meliputi perangkat pembelajaran yang guru gunakan dalam proses pembelajaran, cara guru membuka menutup materi, menyampaikan materi, cara menguasai kelas, penggunaan bahasa, teknik bertanya, media yang digunakan dan lain lain. Dalam observasi ini juga dilakukan pengamatan tentang perilaku siswa di ruang kelas dan diluar kelas.

Hasil dari observasi yang telah dilakukan dapat dijadikan sebagai gambaran dalam merancang dan menyusun perangkat pembelajaran baik secara teori ataupun praktik nantinya. Pelaksanaan observasi dilakukan sebelum PPL di sekolah dimulai. Mahasiswa memberikan penilaian tentang aspek aspek yang diamati saat proses pembelajaran berlangsung. Aspek-aspek yang diamati yaitu sebagai berikut:

- 1) Perangkat pembelajaran
  - a) Silabus pembelajaran
  - b) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- 2) Proses pembelajaran
  - a) Membuka pelajaran

- b) Penyajian materi
  - c) Metode pembelajaran
  - d) Penggunaan bahasa
  - e) Penggunaan waktu
  - f) Gerak
  - g) Cara memotivasi siswa
  - h) Teknik bertanya
  - i) Teknik penguasaan kelas
  - j) Penggunaan media
  - k) Bentuk dan cara evaluasi
  - l) Menutup pelajaran
- 3) Perilaku siswa
- a) Di dalam kelas
  - b) Di luar kelas

Aspek pengamatan tersebut kemudian dideskripsikan secara singkat oleh mahasiswa. Hasil pengamatan ini digunakan sebagai bentuk laporan bahwa telah melaksanakan observasi pembelajaran di kelas.

b. Observasi keadaan fisik sekolah

Observasi ini bertujuan untuk memperoleh gambaran nyata tentang kondisi fisik sekolah. Para mahasiswa juga dapat memperoleh wawasan tentang berbagai kegiatan yang terkait dengan proses pembelajaran. Observasi keadaan fisik sekolah meliputi sarana dan prasarana sekolah, kegiatan ekstrakurikuler, perpustakaan, laboratorium, fasilitas KBM, administrasi sekolah dan lain lain.

### 3. Pembekalan PPL

Pembekalan PPL merupakan tahap sebelum mahasiswa terjun langsung ke sekolah. Pembekalan ini wajib diikuti seluruh mahasiswa yang akan melaksanakan program PPL di sekolah. Tujuan pembekalan adalah agar mahasiswa menguasai kompetensi sebagai berikut.

- a. Memiliki bekal pengetahuan tata krama kehidupan di sekolah/ lembaga
- b. Memiliki wawasan tentang pengelolaan dan pengembangan lembaga pendidikan.
- c. Memiliki bekal pengetahuan dan ketrampilan praktis agar dapat melaksanakan program dan tugas-tugasnya di sekolah.
- d. Memiliki pengetahuan untuk dapat bersikap dan bekerja dalam kelompok secara interdisipliner dan lintas sekolah dalam rangka penyelesaian tugas di sekolah.

## **B. PELAKSANAAN PPL**

### **1. Praktik Mengajar Terbimbing**

Praktik mengajar terbimbing merupakan praktik mengajar dimana praktikan masih memerlukan bimbingan dengan guru pembimbing terkait dengan mata pelajaran yang diampu. Pengadaan bimbingan ini meliputi konsultasi RPP, materi yang akan disampaikan, alokasi waktu, dan pendampingan ketika mmengajar di dalam kelas. Bimbingan dilakukan sehari sebelum praktikan mengajar dan adanya evaluasi ketika selesai melakukan praktik mengajar dalam kelas.

### **2. Praktik Mengajar Mandiri**

Pada praktik mengajar mandiri, dilakukan sesuai dengan program yang telah dirancang sebelumnya pada bab I dan sesuai dengan bidang mata pelajaran yang akan diajarkan di dalam kelas. Praktik mengajar mandiri terdiri dari 2 pokok kegiatan yaitu:

#### **a. Program Mengajar Teori**

##### **1) Tujuan program mengajar teori**

Tujuan program mengajar teori yaitu untuk pelaksanaan program pembelajaran sesuai kompetensi yang harus dicapai oleh siswa.

##### **2) Sasaran program mengajar teori**

Sasaran program mengajar teori yaitu kelas X Jasa Boga. Materi yang akan disampaikan kepada peserta didik, sudah diambil dalam Kartu Rencana Studi (KRS)

##### **3) Pelaksanaan program mengajar teori**

Praktik mengajar teori dimulaipada pertemuan pertama hingga hingga berakhir. Sebelum pelaksanaan praktik mengajar, praktikan mengkonsultasikan RPP materi yang akan disampaikan. Guru pembimbing menemani praktikan pada saat pelaksanaan praktik mengajar guna memantau dan menilai proses pembelajaran yang sedang berlangsung serta membimbing mahasiswa ketika mengalami kesulitan.

Pelaksanaan program mengajar ini yaitu khusus kelas X Jasa Boga pada mata pelajaran Sanitasi Hygiene dan K3, serta Boga Dasar. Kegiatan praktik yang dilakukan meliputi :

##### **a) Membuka pelajaran**

1. Salam pembuka
2. Apersepsi
3. Memberikan motivasi



b) Kegiatan inti pembelajaran

1. Menyampaikan kompetensi yang harus dicapai
2. Menyampaikan materi
3. Memberikan tugas kelompok
4. Mempresentasikan hasil diskusi
5. Menjawab pertanyaan siswa

c) Menutup pelajaran

1. Memberikan umpan balik pada siswa
2. Memberikan evaluasi
3. Salam penutup

4) Evaluasi program mengajar teori

Pelaksanaan evaluasi dilakukan setiap akhir penyampaian materi. Hal ini dilakukan untuk mengukur kemampuan siswa dalam menyerap materi yang telah disampaikan. Jenis evaluasi yang digunakan yaitu berupa soal essay, dan isian singkat. Nilai yang diperoleh kemudian direkap menjadi nilai pengetahuan siswa.

5) Analisis pelaksanaan program mengajar teori

Analisis dari pelaksanaan mengajar teori, secara keseluruhan telah dapat berjalan dengan lancar dan tidak ditemui kesulitan dalam penyampaian materi ajar, hanya saja siswa kurang antusias karena rata rata siswa tidak sarapan sehingga kurang semangat. Hal ini diatasi dengan pemutaran video yang berkaitan dengan materi pelajaran disela-sela penyampaian materi agar siswa semangat memperhatikan.

**b. Umpan Balik Guru Pembimbing**

**1) Sebelum Praktik Mengajar**

Sebelum pelaksanaan praktik, guru pembimbing memberikan arahan dalam penyusunan persiapan baik motivasi dan administrasi yang diperlukan ketika mengajar. Keaktifan konsultasi RPP dan materi yang akan disampaikan menjadi kunci untuk

menerima masukan dari guru pembimbing serta keberhasilan dalam menyampaikan materi.

**2) Sesudah Praktik Mengajar**

Guru pembimbing memberikan gambaran atau perubahan kemajuan praktikan dalam mengajar dan evaluasi hasil mengajar setiap usai praktik mengajar. Hasil evaluasi praktik, dapat

dijadikan sebagai pedoman dalam pelaksanaan praktik lebih baik lagi.

### **3) Penyusunan Laporan**

Penyusunan laporan PPI dilakukan pada minggu terakhir setelah praktik mengajar. Laporan ini berfungsi sebagai bukti pertanggungjawaban bahwa telah melakukan program PPL.

### **4) Evaluasi**

Evaluasi bertujuan untuk mengetahui kemampuan praktikan menyampaikan materi setiap minggunya. Hal ini agar pertemuan minggu selanjutnya, praktikan dapat menyampaikan materi lebih baik dari pada sebelumnya.

### **5) Penarikan**

Penarikan mahasiswa PPL dilaksanakan pada tanggal 17 September 2014 oleh pihak UPPL yang diwakilkan oleh DPL masing-masing.

## **C. ANALISIS HASIL PELAKSANAAN**

Metode pembelajaran yang digunakan pada saat praktik mengajar teori yaitu diantaranya ceramah, tanya jawab, diskusi, demonstrasi, make a match dan simulasi. Dari metode yang telah dipraktikkan, metode simulasi dan demonstrasi lebih diminati siswa. Hal ini karena siswa dapat satu persatu mencoba mempraktikkan sesuai demonstrasi sehingga merupakan metode yang lebih menarik siswa. Metode ceramah merupakan metode yang agak membosankan, namun praktikan menyiasati dengan menayangkan video terkait dengan pembelajaran. Selain itu praktikan juga memancing pertanyaan kepada siswa yang dijawab secara langsung untuk mengetahui pengetahuan siswa. Dalam pelaksanaan program PPL, koordinator PPL dan guru pembimbing secara langsung dan senang hati memberikan bimbingan kepada praktikan. Selain itu koordinator PPL dan guru pembimbing juga menerima hambatan yang dihadapi praktikan dalam proses belajar mengajar agar dapat melaksanakan praktik mengajar lebih baik lagi.

Selama melaksanakan program PPL di SMK Muhammadiyah I Moyudan, banyak sekali pengalaman yang praktikan peroleh. Menjadi seorang guru tidaklah mudah dan diperlukan keahlian dalam menghadapi siswa dengan berbagai karakter dan watak. Seorang guru haruslah kreatif dalam menyampaikan materi agar siswa tidak cepat bosan dalam memperhatikan pelajaran yang sedang berlangsung. Metode pembelajaran yang menarik akan

menggugah semangat siswa dalam memperhatikan pelajaran sehingga siswa dapat dengan mudah menyerap materi yang disampaikan. Selain itu, menjadi seorang guru harus dapat menjadi panutan bagi muridnya. Menanamkan nilai-nilai religi, sikap baik, sopan santun, dan soft skill pada siswa sangat diperlukan dalam setiap pelaksanaan pembelajaran agar kedepannya siswa menjadi sosok yang lebih baik di masa yang akan datang.

### **Permasalahan dan Cara Mengatasinya**

#### **1) Hambatan dalam Praktik Mengajar**

Hambatan yang ditemui praktikan saat melakukan praktik mengajar yaitu pada terbatasnya sarana dan prasarana *LCD Projector* yang masih kurang. Sesama mahasiswa PPL harus bergantian menggunakan ketika akan praktik mengajar. Selain itu juga tidak tersedianya korden pada jendela. Hal ini menyebabkan saat materi menggunakan power point gambar dan video yang ditayangkan menjadi tidak jelas.

#### **2) Usaha Mengatasi Hambatan**

Untuk mengatasi hal tersebut maka diperlukan media yang lebih praktis digunakan seperti media papan flanel, menggunakan ALG, dan lain-lain. Dalam mengatasi banyaknya sinar matahari yang masuk dalam ruangan maka perlu adanya penambahan korden pada jendela.

### **D. REFLEKSI**

Adanya kegiatan PPL di SMK Muhammadiyah I Moyudan, memberikan banyak manfaat kepada mahasiswa khususnya pengalaman nyata bekerja di lingkungan sekolah. Belajar praktik mengajar secara langsung dengan peserta didik merupakan tantangan tersendiri. Menjadi guru tidak hanya memberikan materi saja, namun juga mendidik siswa dalam berperilaku sehingga mempunyai kepribadian dan sikap yang baik dikemudian hari.

Program PPL di sekolah bukan hanya menyangkut praktik mengajar di dalam kelas. Kegiatan lain yang menyangkut program PPL diantaranya mempelajari administrasi guru, dan kegiatan lain yang mendukung kelancaran dalam proses belajar mengajar di sekolah.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Program PPL di sekolah, telah memberikan banyak manfaat dan pengalaman yang dapat dijadikan sebagai bekal ketika kelak menjadi seorang guru. Pelaksanaan program PPL yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Melalui kegiatan PPL, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman mengajar di dalam kelas ataupun laboratorium boga. Pengalaman yang didapat yaitu tentang menyampaikan materi kepada peserta didik hingga siswa dapat memahami materi yang praktikkan sampaikan, mengelola kelas akan terkontrol dll.
2. Penguasaan materi merupakan kunci sukses dalam proses transfer ilmu kepada peserta didik sehingga sebelum praktik mengajar teori perlu belajar dan mengkaji materi yang akan disampaikan.
3. Memahami peserta didik dengan berbagai karakter dan kemampuan merupakan salah satu pengalaman ketika praktik mengajar di depan kelas.

#### **B. SARAN**

##### **1. Pihak Sekolah**

- a. Penutup jendela atau korden hendaknya ditambah, agar ketika guru yang menggunakan media power point dapat dengan maksimal dalam menyampaikan materi.
- b. Sarana pembelajaran seperti LCD hendaknya dapat ditambah, agar dapat mengoptimalkan proses belajar mengajar.

##### **2. Pihak Universitas Negeri Yogyakarta**

- a. Kerjasama antara UNY dan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan dapat berjalan terus menerus dan seiring waktu dapat terjadi peningkatan jumlah mahasiswa PPL dengan beragam program pendidikan.
- b. Pihak UNY hendaknya lebih jelas dalam memberikan informasi kepada mahasiswa terkait PPL di sekolah dan KKN disekolah. Kejelasan informasi akan membuat mahasiswa lebih matang dalam menyusun program PPL ataupun KKN di sekolah.

##### **3. Mahasiswa Pelaksana KKN-PPL**

- a. Metode pembelajaran yang digunakan dalam praktik pembelajaran, hendaknya yang lebih komunikatif dan memacu siswa agar lebih aktif dalam mengikuti pembelajaran.

- b. Mahasiswa hendaknya dapat menguasai materi yang akan disampaikan.  
Hal ini dilakukan agar transfer ilmu kepada peserta didik dapat berjalan lancar sehingga mudah menyerap materi yang akan disampaikan.
- c. Konsultasi terkait dengan program PPL hendaknya lebih ditingkatkan agar terjadi komunikasi yang baik antara pihak sekolah dan mahasiswa PPL.

## DAFTAR PUSTAKA

Anonim . 2014. *Panduan PPL*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta

Anonim. 2014. *Panduan Pengajaran Mikro*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta

**LAMPIRAN**

# **LAMPIRAN 1**

**Berita Acara Penerjunan Mahasiswa PPL**



# **LAMPIRAN 2**

## **Hasil Observasi Sekolah**



FORMAT OBSERVASI  
KONDISI SEKOLAH

NPma.2

Untuk mahasiswa

UniversitasNegeriYogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Muh 1 Moyudan  
ALAMAT SEKOLAH :Gedongan, Sumberagung  
Moyudan, Sleman  
NAMA MHS. :Nirmala Addini  
NOMOR MHS. :11511244009  
FAK/JUR/PRODI :FT/PTBB/P.T Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1	Kondisi fisik sekolah	Kondisi sekolah sudah memadai dengan bangunan yang layak serta sarana dan prasaranannya
2	Potensi siswa	Potensi siswa beragam dengan diadakannya ekstrakurikuler seperti tapak suci, pramuka dll.
3	Potensi guru	Potensi guru dapat dikembangkan selain keahlian yang dimiliki.
4	Potensi karyawan	Potensi karyawan sesuai dengan tugas dan tanggungjawabnya.
5	Fasilitas KBM, media	Terdapat beberapa LCD dan pengeras suara di kelas untuk memudahkan sistem pembelajaran
6	Perpustakaan	Terdapat berbagai macam buku diktat dan pendukung sebagai sumber belajar siswa.
7	Laboratorium	Terdapat lab komputer, bengkel, jasa boga dan lab umum.
8	Bimbingan konseling	Terdapat guru BK secara terjadwal menangani siswa yang bermasalah.
9	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar akan ditambah saat mendekati ujian.
10	Ekstrakurikuler (pramuka, PMI, basket, drumband, dsb)	Terdapat beragam ekstrakurikuler yang dapat dipilih siswa sesuai dengan
11	Organisasi dan fasilitas OSIS	Terdapat ruang OSIS disertai dengan struktur susunan organisasi.
12	Organisasi dan fasilitas UKS	Terdapat ruang UKS disertai dengan peralatan dan obat yang mendukung
13	Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)	Terdapat lembar administrasi disetiap dinding dan buku administrasi sekolah
14	Karya Tulis Ilmiah Remaja	Telah mengikuti lomba KIR Regional maupun nasional dan menjuarai beberapa lomba baik regional atau nasional

15	Karya Ilmiah oleh Guru	Guru belum mengikuti karya ilmiah oleh guru.
16	Koperasi siswa	Terdapat koperasi yang dikelola oleh guru
17	Tempat ibadah	Terdapat masjid dengan lantai 3. Namun untuk lantai 2 dan 3 sedang dalam tahap penyelesaian.
18	Kesehatan lingkungan	Terdapat karyawan yang bertanggung jawab pada kesehatan lingkungan sekolah
19	Lain-lain	

Yogyakarta, 17 Februari 2014

**Koordinator PPL Sekolah**  
**SMK Muhammadiyah 1 Moyudan**

**Mahasiswa**

**Ir. Adi Priyono**  
**NBM. 1203 6498 839823**

**Nirmala Addini**  
**NIM. 11511244009**

# **LAMPIRAN 3**

## **Hasil Observasi Kelas**



FORMAT OBSERVASI  
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN  
OBSERVASI PESERTA DIDIK

NPma.1

Untuk mahasiswa

UniversitasNegeriYogyakarta

NAMA MAHASISWA :Nirmala Addini PUKUL : 07.00-11.00NO.  
MAHASISWA : 11511244009 TEMPAT PRAKTIK : Laboratorium Boga  
TGL. OBSERVASI : 25 April 2014 FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/P.T. Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	<b>Perangkat Pelatihan/Pembelajaran</b>	
	1. Kurikulum	Sesuai dengan kurikulum 2013 yang berlaku
	2. Silabus	Silabus mengacu pada KTSP
	3 Rencana Pelaksanaan Pembelajaran/Latihan	RPP ada
B	<b>Proses Pelatihan/Pembelajaran</b>	
	1. Membuka pelajaran	Guru mengkondisikan siswa untuk berkumpul. Guru kemudian memberikan salam dan membuka pelajaran dengan doa. Guru memberikan apersepsi kepada siswa untuk mengingat kembali materi yang akan dipraktikkan pada hari ini.
	2. Penyajian materi	Penjelasan teori telah disampaikan pada minggu yang lalu sehingga. Guru hanya menjelaskan jobsheet pelaksanaan praktik hari ini.
	3. Metode pembelajaran	Metode Simulasi
	4. Penggunaan bahasa	Menggunakan bahasa indonesia yang baik dan benar. Bahasa yang digunakan komunikatif sehingga mudah diterima siswa.
	5. Penggunaan waktu	Penggunaan alokasi waktu pelajaran digunakan semaksimal mungkin.
	6. Gerak	Guru menghampiri setiap kelompok dan menanyakan apakah mengalami kesulitan dalam praktik atau tidak.
	7. Cara memotivasi siswa	Memberikan motivasi kepada siswa untuk percaya diri dapat melakukan praktik dengan baik.
	8. Teknik bertanya	Siswa mendekati guru terlebih dahulu

		kemudian bertanya tentang permasalahannya.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru berkeliling di setiap meja siswa untuk mengecek sejauh mana praktik yang telah dilakukan.
	10. Penggunaan media	Menggunakan <i>jobsheet</i> yang sehari sebelumnya telah dibagikan kepada siswa.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Menilai hasil praktik dan evaluasi secara keseluruhan terhadap hasil praktik yang telah dilakukan.
	12. Menutup pelajaran	Guru memberikan kesimpulan tentang praktik yang telah dilakukan kemudian membaca doa dan diakhiri dengan doa.
<b>C</b>	<b>Perilaku Peserta Pelatihan (Diklat)</b>	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Siswa aktif bertanya bila mendapat kesulitan. Setiap kelompok dapat bekerjasama dengan baik
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Siswa ramah dan sopan apabila bertemu dengan guru.

Yogyakarta, 25 April 2014

Guru Pembimbing

Pengamat,

Yunike Nurmawati, S.Pd  
NBM.: 1203 7609 7068379

Nirmala Addini  
NIM : 11511244009

# **LAMPIRAN 4**

## **Matriks PPL Individu**



Universitas Negeri Yogyakarta

## MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY TAHUN 2014

**F01**

Kompok Mahasiswa

**NOMOR LOKASI** :

**NAMA SEKOLAH** : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

**ALAMAT SEKOLAH** : Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman

No	Program / Kegiatan PPL	Jumlah Jam Per Minggu												Jumlah Jam	
			I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI		XII
		Persiapan Mengajar													
1	Observasi Kelas dan Peserta														
	a. Persiapan	2													2
	b. Pelaksanaan	4													4
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	3													3
2	Pembelajaran Silabus														
	a. Persiapan			2											2
	b. Pelaksanaan			3											3
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut			2											2
3	Penyusunan RPP														
	a. Persiapan				1		1	1			1				4
	b. Pelaksanaan				6		5	10			10				31
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut			2	1		3	3			3				12





**F01**

## Kompok Mahasiswa

[illegible]



Universitas Negeri Yogyakarta

## MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY TAHUN 2014

**F01**

Kompok Mahasiswa

	a. Persiapan							1	1	1	1	1	1		6
	b. Pelaksanaan							2	2	2	2	2	2		12
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut							1	1	1	1	1	1		6
9	Rekapitulasi Nilai Siswa														
	a. Persiapan														
	b. Pelaksanaan							3	3	3	3	3	3		18
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut														
10	Pembuatan Laporan PPL														
	a. Persiapan											3			3
	b. Pelaksanaan											5	7	10	22
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut													3	3
Jumlah Jam		11	2	21	19		25	45	17	17	44	25	26	13	265



Universitas Negeri Yogyakarta

## MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY TAHUN 2014

**F01**

Kompok Mahasiswa

Mengetahui

Kepala Sekolah  
SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

Dosen Pembimbing Lapangan

Yang membuat,

Drs. H. Wahyu Prihatmaka, M.M.  
NIP. 19610420 199003 1 004

Dr. Siti Hamidah  
NIP. 19530820 197903 2 001

Nirmala Addini  
NIM. 11511244009

# **LAMPIRAN 5**

## **Rencana Pelaksanaan Pembelajaran**

Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
		
Staff	Staff	WAKA KUR

Satuan Pendidikan : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
 Kompetensi Keahlian : Tata Boga  
 Mata Pelajaran : Boga Dasar  
 Kelas/Semester : X / 1  
 Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan  
 Alokasi Waktu : 3x 8 x 45 menit

**A. Kompetensi Inti**

1. Menghayati dan mensyukuri ajaram agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ramah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui berbagai macam peralatan memasak makanan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

**Indikator Pencapaian Kompetensi**

Bersyukur kepada Tuhan atas keberagaman peralatan pengolahan makanan.

- 2.1 Memiliki motovasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan peralatan pengolahan makanan.



**Indikator Pencapaian Kompetensi**

Antusias dalam mencari informasi mengenai peralatan pengolahan makanan

- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (**jujur, disiplin, tanggung-jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong**) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

**Indikator Pencapaian Kompetensi :**

Melaksanakan perilaku ilmiah dalam melakukan pembelajaran boga dasar

- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

**Indikator Pencapaian Kompetensi :**

Memahami dan melaksanakan sikap menghargai anta individu dan kelompok dalam pembelajaran boga dasar

- 3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan

**Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 3.1.1 Menjelaskan pengertian alat
  - 3.1.2 Menjelaskan pengertian pesawat memasak
  - 3.1.3 Mengidentifikasi klasifikasi alat pengolahan makanan
  - 3.1.4 Mendiskripsikan macam peralatan dapur (alat masak)
  - 3.1.5 Mengidentifikasi dan menjelaskan perbedaan alat pengolahan makanan
- 4.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan

**Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 4.1.1 Mengoperasikan perlengkapan dapur.

**C. Tujuan Pembelajaran**

**Pertemuan Pertama:**

- 1. Melalui gambar alat masak dan pesawat memasak dan membaca referensi, peserta didik dapat bersyukur atas keberagaman alat pengolahan makanan.
- 2. Melalui diskusi kelompok, video berbagai demonstrasi memasak, peserta didik dapat mengidentifikasi alat pengolahan makanan yang digunakan.
- 3. Melalui diskusi kelompok, video berbagai demonstrasi memasak, peserta didik dapat mengidentifikasi fungsi alat pengolahan yang digunakan saat memasak.

**Pertemuan Kedua**

- 1. Melalui powerpoint peserta didik dapat mengidentifikasi macam alat memasak dan contohnya.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 3 / 229



- 2. Melalui melihat tayangan power point, peserta didik dapat menjelaskan tentang perawatan alat pengolahan makanan.
- 3. Melaui melihat tayangan video / demo pengoperasian alat pengolahan makanan, peserta didik dapat menjelaskan cara pengoperasian alat yang baik.

**Pertemuan Ketiga**

Melalui video pengoperasian alat pengolahan makanan (besar), peserta didik dapat mengoperasikan alat pengolahan makanan (besar) dengan baik dan aman.

**D. Materi Ajar**

**Pertemuan Pertama**

- 1. Pengertian alat pengolahan makanan
- 2. Pengertian pesawat memasak
- 3. Klasifikasi alat pengolahan makanan dan fungsinya
  - a. Alat pengolahan makanan besar (Perlengkapan dapur)
  - b. Alat pengolahan makanan kecil (Peralatan dapur)

**Pertemuan Kedua**

- 1. Macam alat pengolahan  
Meliputi :
  - a. Alat Pemanas
  - b. Alat Pengukus
  - c. Alat Perebus
  - d. Alat Penggoreng
  - e. Alat Pengaduk
  - f. Alat Penghancur, Alat Pemotong,
  - g. Alat Pencetak
  - h. Alat Pemotong
  - i. Alat Bantu Pengolahan
- 2. Perawatan dan penyimpanan alat pengolahan makanan

**Pertemuan Ketiga**

Jobsheet

**E. Pendekatan, Strategi, dan Metode pembelajaran**

- 1. Pendekatan : Scientific learning
- 2. Strategi : Cooperatif learning
- 3. Metode :

Pertemuan Pertama: Ceramah, diskusi, tanya jawab

Pertemuan Kedua : Ceramah, diskusi, tanya jawab, demonstrasi pengoperasian alat

Pertemuan Ketiga: Praktik, *Make A Match*

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 4 / 229



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media:
  - a. LCD
  - b. Laptop
  - c. Papan tulis
2. Alat dan Bahan
  - a. Handout materi ajar : Peralatan Pengolahan Makanan
  - b. Power point terkait dengan pembelajaran
  - c. Gambar dan video pengoperasian alat masak dan demo masak

3. Sumber Pembelajaran

Anonim. 2011. *Peralatan Makanan* .file .upi .edu .pdf. diakses tanggal 2 Juli 2014  
pukul 18.00 WIB

Sri Wening. 2008. *Pengetahuan Dapur*. Fakultas Teknik: PTBB

G. Langkah-langkah kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Pertama

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
A. Persiapan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memasang LCD</li><li>2. Guru mengucapkan salam untuk membiasakan perilaku ramah.</li><li>3. Guru meminta salah satu siswa memimpin berdoa sebelum membuka pelajaran untuk menciptakan suasana religius</li><li>4. Guru mengecek kehadiran peserta didik</li></ol>	30 menit
B. Kegiatan Awal	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Orientasi Guru menyampaikan topik yang akan disampaikan, kompetensi, tujuan, yang akan dicapai, strategi pembelajaran dan cara penilaian.</li><li>2. Apersepsi Guru melakukan <b>appersepsi</b> dengan memberikan pertanyaan yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan. Misalnya:<ol style="list-style-type: none"><li>a. Apa yang diperlukan ketika memasak?</li><li>b. Alat memasak apa saja yang kalian ketahui?</li></ol></li><li>3. Motivasi Melalui media power point guru menayangkan gambar beberapa contoh alat masak dengan tujuan</li></ol>	35 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 5 / 229





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	memusatkan perhatian peserta didik..	
C. Kegiatan Inti	<p>1. <b>Mengamati</b> Peserta didik mengamati gambar peralatan dapur dan perlengkapan dapur dengan media power point/ kertas misalnya wajan, panci, kompor, blender sehingga menemukan masalah yang ingin diketahui lebih jauh..</p> <p>2. <b>Menanya</b> Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:</p> <p>1. Alat apa saja yang kalian gunakan saat memasak?</p> <p>2. Apa fungsi alat masak yang kalian gunakan?</p> <p>3. <b>Mengeksplorasi</b> Peserta didik dibagi dalam kelompok, berkelompok mengamati video demo masak untuk mencari pengertian peralatan pengolahan makanan, alat yang digunakan dan fungsinya.</p> <p>4. <b>Mengasosiasi</b> Peserta didik mengolah dan menganalisis hasil diskusi, dan menyimpulkan data diskusi tentang alat dan fungsinya dalam video demo masak. Pada tahap ini dilakukan <b>penilaian ketrampilan</b> siswa dalam berdiskusi.</p> <p>5. <b>Mengkomunikasikan</b> Wakil setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi tentang pengertian peralatan pengolahan makanan, nama alat yang digunakan dan fungsinya. Pada tahap ini dilakukan <b>penilaian sikap</b> siswa tentang percaya diri.</p> <p>6. Guru menampilkan video tentang demo masak, dan meminta siswa maju berebut menyebutkan alat masak yang digunakan dalam video tersebut.</p> <p>7. Guru mengajak siswa menjawab soal dengan cara mengamati video yang ditayangkan. Pada tahap ini dilakukan proses <b>penilaian pengetahuan</b> siswa mengenai nama peralatan memasak</p>	200 menit
D. Penutup	<p>1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.</p> <p>2. Guru menanyakan beberapa pertanyaan yang dijawab langsung oleh peserta didik.</p> <p>3. Siswa diberikan gambaran mengenai materi selanjutnya yaitu tentang perawatan alat masak.</p>	35 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10

RENCANA  
PELAKSANAAN  
PEMBELAJARAN

Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011

Revisi ke : 1

Halaman : 6 / 229



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	4. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam.	
--	---	--

Pertemuan Kedua

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
A. Persiapan	1. Guru memasang LCD 2. Guru mengucapkan salam untuk membiasakan perilaku <b>ramah</b> . 3. Guru meminta salah satu siswa memimpin berdoa sebelum membuka pelajaran untuk menciptakan suasana <b>religius</b> 4. Guru mengecek kehadiran peserta didik	30 menit
B. Kegiatan Awal	1. Orientasi Guru menyampaikan topik yang akan disampaikan, kompetensi, tujuan, yang akan dicapai, strategi pembelajaran dan cara penilaian. 2. Apersepsi Guru melakukan <b>appersepsi</b> dengan memberikan pertanyaan yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan. Misalnya: a. Alat memasak apa saja yang sudah bisa kalian gunakan? b. Bagaimana cara menggunakan alat tersebut? 3. Motivasi Melalui media power point guru menanyakan cara penyimpanan alat pengolahan makanan sesuai bahannya. Melalui video cara pengoperasian dengan tujuan untuk memusatkan perhatian siswa dalam materi peralatan pengolahan makanan.	35 menit
C. Kegiatan Inti	1. <b>Mengamati</b> Peserta didik mengamati gambar peralatan dapur dan perlengkapan dapur dengan media power point/ kertas misalnya wajan, panci, kompor, blender	290 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 7 / 229



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	<p>sehingga menemukan masalah yang ingin diketahui lebih jauh.</p> <p>2. <b>Menanya</b> Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:</p> <p>a. Bagaimana cara menyimpan alat yang terbuat dari kayu?</p> <p>b. Bagaimana cara mengoperasikan alat blender?</p> <p>3. <b>Mengeksplorasi</b> Peserta didik dibagi dalam kelompok, berkelompok mengamati video demo masak untuk mendeskripsikan tata cara penggunaan mixer. Pada tahap ini dilakukan <b>penilaian ketrampilan</b> siswa dalam berdiskusi.</p> <p>4. <b>Mengasosiasi</b> Peserta didik mengolah dan menganalisis hasil diskusi, dan menyimpulkan data diskusi tentang alat dan tata cara penggunaan alat pengolahan tersebut.</p> <p>5. <b>Mengkomunikasikan</b> Wakil setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi contoh alat dan tata cara penggunaan alat pengolahan tersebut. Pada tahap ini dilakukan <b>penilaian sikap</b> siswa tentang percaya diri.</p> <p>6. Guru mengajak siswa menjawab soal mencari kata alat pengolahan makanan dalam kotak. Pada tahap ini dilakukan proses <b>penilaian pengetahuan</b> siswa mengenai nama peralatan memasak.</p>	
D. Penutup	<p>1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.</p> <p>2. Guru menanyakan beberapa pertanyaan yang dijawab langsung oleh peserta didik.</p> <p>3. Siswa diberikan gambaran mengenai materi selanjutnya yaitu tentang perawatan alat masak.</p> <p>4. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam.</p>	35 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 8 / 229



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Pertemuan Ketiga

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
A. Persiapan	<ol style="list-style-type: none"><li>Guru memasang LCD</li><li>Guru mengucapkan salam untuk membiasakan perilaku <b>ramah</b>.</li><li>Guru meminta salah satu siswa memimpin berdoa sebelum membuka pelajaran untuk menciptakan suasana <b>religius</b></li><li>Guru mengecek kehadiran peserta didik</li></ol>	30 menit
B. Kegiatan Awal	<ol style="list-style-type: none"><li><b>Orientasi</b> Guru menyampaikan topik yang akan disampaikan, kompetensi, tujuan, yang akan dicapai, strategi pembelajaran dan cara penilaian.</li><li><b>Apersepsi</b> Jika kalian penasaran cara mengoperasikan alat seperti blender, mixer, food processor, panci presto, kita akan bersama-sama mengoperasikan alat tersebut.</li><li><b>Motivasi</b> Kemarin sudah mempelajari tentang pengertian alat pengolahan makanan, pesawat memasak, macam alat pengolahan, dan cara penyimpanannya, Apa kalian tertarik untuk mengoperasikan alat pengolahan makanan?</li></ol>	35 menit
C. Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"><li><b>Mengamati</b> Peserta didik membagi 6 kelompok. Peserta didik diberikan tugas praktik mengoperasikan beberapa alat pengolahan makanan.</li><li><b>Menanya</b> Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:<ol style="list-style-type: none"><li>Bagaimana mengoperasikan alat blender?</li><li>Bahan apa saja yang biasa menggunakan blender?</li></ol></li><li><b>Mengekplorasi</b> Peserta didik melaksanakan jadwal pelaksanaan praktik. Peserta didik tahap demi tahap menyelesaikan tugas praktik sesuai dengan target waktu yang diberikan. Pada tahap ini dilakukan <b>penilaian ketrampilan</b> dan <b>penilaian sikap</b> tanggung jawab siswa dalam</li></ol>	290 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 9 / 229

	<p>mengoperasikan alat memasak.</p> <p>4. <b>Mengasosiasi</b> Peserta didik dalam kelompok mendiskusikan hasil praktik pengoperasian alat, meliputi cara pemakaian, dan cara penyimpanannya.</p> <p>5. <b>Mengkomunikasikan</b> Tiap kelompok menceritakan bagaimana proses penggunaan alat pengolahan makanan yang disediakan dan cara penyimpanannya. Guru mengajak siswa menjawab soal mengenai materi yang telah disampaikan. Pada tahap ini dilakukan proses <b>penilaian pengetahuan</b> siswa terhadap materi yang telah disampaikan.</p>	
D. Penutup	<p>1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.</p> <p>2. Guru menanyakan beberapa pertanyaan yang dijawab langsung oleh peserta didik.</p> <p>3. Siswa diberikan gambaran mengenai materi selanjutnya yaitu tentang perawatan alat masak.</p> <p>4. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam.</p>	35 menit



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

H. Penilaian Hasil Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA

Teknik : Pengetahuan (Tes)  
Sikap (Non Tes)  
Bentuk Instrumen : Pengetahuan (Soal)  
Sikap (Observasi / Pengamatan)

1. Jenis Penilaian

- a. Penilaian sikap  
Observasi : Rubrik Penilaian Sikap
- b. Penilaian pengetahuan  
Soal *Essay*
- c. Penilaian ketrampilan  
Portofolio: *Check list*

2. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Percaya diri dalam menyampaikan hasil diskusi	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan 1. Menyebutkan macam alat pengolahan makanan dan fungsinya	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil dalam diskusi	Pengamatan diskusi	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 11 / 229



PERTEMUAN KEDUA

1. Jenis Penilaian

- a. Penilaian sikap  
Observasi : Rubrik Penilaian Sikap
- b. Penilaian pengetahuan  
Soal berbentuk mencari kata dalam box
- c. Penilaian ketrampilan  
Portofolio: *Check list*

2. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Percaya diri dalam diskusi dan saat proses pembelajaran	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan 1. Menyebutkan nama alat pengolahan makanan dalam box	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil dalam mempresentasikan hasil diskusi	Pengamatan diskusi	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

PERTEMUAN KETIGA

1. Jenis Penilaian

a. Penilaian Sikap

Observasi : Rubrik Penilaian Sikap

b. Penilaian Pengetahuan

Soal *Essay*

c. Penilaian Keterampilan

Portofolio: *Check list*

2. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Tanggung jawab dalam mengoperasikan alat pengolahan makanan	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan 1. Menyebutkan instruksi penggunaan alat pengolahan makanan	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil dalam menggunakan alat pengolahan makanan	Pengamatan praktek	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 13 / 229





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

PERTEMUAN 1

LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

PERCAYA DIRI

Aspek Pengamatan

- 1. Berani bertanya, berpendapat, atau menjawab pertanyaan
- 2. Melakukan presentasi hasil diskusi tanpa ragu-ragu
- 3. Berani membuka dan menutup presentasi

Petunjuk Penilaian

Lembaran ini diisi oleh guru untuk menilai sikap sosial percaya diri didik dalam sikap percaya diri. Berilah tanda cek (v) pada kolom skor sesuai sikap percaya diri yang ditampilkan oleh peserta didik, dengan kriteria sebagai berikut :

- 4 = **selalu**, apabila selalu melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 3 = **sering**, apabila sering melakukan sesuai aspek pengamatan dan kadang kadang tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 2 = **kadang-kadang**, apabila kadang-kadang melakukan sesuai pernyataan dan sering tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 1 = **tidak pernah**, apabila tidak pernah melakukan sesuai dengan aspek pengamatan

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 14 / 229



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

No	Nama	Skor			Jumlah Skor	Keterangan
		Aspek Pengamatan 1	Aspek Pengamatan 2	Aspek Pengamatan 3		
1	Bambang Kurniawan	-	-	-	-	
2	Budi Utami	4	4	4	12	Sangat baik
3	Else Agusin K.M	4	4	4	12	Sangat baik
4	Eka Dwi Cahyani	3	3	2	8	Baik
5	Ellintan Ratna Hastuti	3	3	2	8	Baik
6	Fatma Wahyuningsih	3	3	2	8	Baik
7	Heni Lestari	3	3	2	8	Baik
8	Ika Nursafitri	4	3	3	10	Sangat baik
9	Indriani	4	3	3	10	Sangat baik
10	Izdyan Purnama P	3	3	2	8	Baik
11	Mudah Lestari	4	2	2	8	Baik
12	Muhammad Dwi N.	3	3	2	8	Baik
13	Nisa Dara Nourisma	4	4	3	11	Sangat baik
14	Novita Suryaningsih	3	3	2	8	Baik
15	Nurul Hartati	3	3	2	8	Baik
16	Oktavia Niwan Pradiana	3	3	2	8	Baik
17	Panca Wulandari	4	4	4	12	Sangat baik
18	Putri Ida Yani	4	4	4	12	Sangat baik
19	Ranindya S.	4	3	3	10	Sangat baik
20	Riska Fajar Saputri	4	4	4	12	Sangat baik
21	Rois Ngabdillah	4	4	4	12	Sangat baik
22	Wulan Dwi Astuti	3	3	2	8	Baik
23	Yulia Tustu Lastri	4	3	3	10	Sangat baik

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 15 / 229

24	Yuniva Istanti	4	4	3	11	Sangat baik
----	----------------	---	---	---	----	-------------

Skor minimal = 3\*1 = 3

Skor maksimal = 3\*4= 12

Rentang = 4

Rentang nilai = (12-3) / 4= 2,25

**Kriteria**

- Apabila skor diperoleh 9,76 -12,00 maka nilai **Sangat Baik (A)**
- Apabila skor diperoleh 7,61- 9,76 maka nilai **Baik (B)**
- Apabila skor diperoleh 5,26- 7,60 maka nilai **Cukup (C)**
- Apabila skor diperoleh 3,00- 5,25 maka nilai **Kurang (K)**



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah soal
1	Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan	1. Menjelaskan pengertian alat 2. Menjelaskan pengertian pesawat memasak 3. Mengidentifikasi klasifikasi alat pengolahan makanan	Pengertian alat pengolahan dan pesawat memasak Klasifikasi alat pengolahan makanan.	3 soal

Tes tertulis

- Di dalam sebuah video pembuatan banana muffin
  - Sebutkan 5 alat yang digunakan dalam pembuatan banana muffin
  - Jelaskan pengertian alat pengolahan makanan menurut anda!
  - Sebutkan 2 klasifikasi alat pengolahan makanan!

Kunci Jawaban dan pedoman penskoran

No	Kunci Jawaban	Kriteria Skor	Total Skor
1.	Ballon whisk Kom adonan Mangkok Skop ice cream Oven	50 :jika menjawab 5 jawaban benar 40: jika menjawab 4 jawaban benar 30 :jika menjawab 3 jawaban benar 20:jika menjawab 2 Jawaban benar 10: jika menjawab 1 jawaban benar 0: jika tidak menjawab	50
2.	Peralatan pengolahan makanan yaitu alat atau perkakas yang digunakan dalam proses memasak	30 : jika menyebutkan kata kunci alat / perkakas, penting, perlu saat memasak 20: jika menyebutkan kata kunci alat / perkakas, memasak	30

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 17 / 229

		10: jika menyebutkan kata kunci alat / memasak saja 0: Jika tidak menjawab	
3.	Klasifikasi alat pengolahan makanan  Alat pengolahan makanan besar(perengkapan dapur)  Alat pengolahan makanan kecil (peralatan dapur)	20 :jika menjawab 2 Jawaban benar 10: jika menjawab 1 jawaban benar 0: jika tidak menjawab	20
Total Skor			100

\*) KKM indikator 75

Rumus Penilaian

Nilai
=
Jumlah Skor

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X / 1

Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan

Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Peserta didik melaksanakan diskusi sesuai instruksi yang diberikan tentang peralatan yang digunakan pada demo masak

No	Nama Siswa	Bertanya (10)	Presentasi (40)	Diskusi (40)	Kerjasama (10)	Ketrampilan Mempraktekkan peralatan pengolahan		
						Total Skor (1-100)	T	BT
1	Bambang Kurniawan	S	S	S	S	S		
2	Budi Utami	5	40	35	5	85		
3	Else Agusin K.M	5	40	35	5	85		
4	Eka Dwi Cahyani	4	35	35	4	78		
5	Ellintan Ratna Hastuti	7	35	35	6	83		
6	Fatma Wahyuningsih	5	35	35	4	79		
7	Heni Lestari	5	30	35	5	75		
8	Ika Nursafitri	5	30	35	5	75		
9	Indriani	5	30	35	5	75		
10	Izdyan Purnama P	5	35	40	5	85		
11	Mudah Lestari	5	30	35	5	75		
12	Muhammad Dwi N.	5	30	35	5	75		
13	Nisa Dara Nourisma	6	35	35	5	81		
14	Novita Suryaningsih	5	30	35	5	75		
15	Nurul Hartati	5	30	35	5	75		
16	Oktavia Niwan Pradiana	5	30	35	5	75		
17	Panca Wulandari	5	35	40	5	85		
18	Putri Ida Yani	5	35	40	5	85		
19	Ranindya S.	5	30	35	5	75		
20	Riska Fajar Saputri	5	35	40	5	85		
21	Rois Ngabdillah	5	35	40	5	85		
22	Wulan Dwi Astuti	5	30	35	5	75		
23	Yulia Tustu Lastri	5	30	35	5	75		
24	Yuniva Istanti	5	35	40	5	85		

Keterangan : \*) KKM Indikator 75

T : Tuntas apabila skor lebih besar atau sama dengan 75.0

BT : Belum Tuntas apabila skor kurang dari 75

**Kriteria Penskoran :**

Indikator Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
Bertanya 1. Siswa aktif bertanya kepada teman saat presentasi 2. Siswa aktif bertanya kepada guru tentang diskusi yang belum jelas	Nilai 10 jika melaksanakan 2 indikator Nilai 5 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	10
Presentasi 1. Siswa berani mempresentasikan hasil diskusi di depan kelas	Nilai 20 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	20
Diskusi 1. Ikut berperan aktif dalam diskusi	Nilai 40 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	40
Kerjasama 1. Siswa dapat bekerjasama dalam memecahkan soal yang didiskusikan dengan kelompoknya. 2. Terlibat aktif dalam kerja kelompok	Nilai 30 jika melaksanakan 2 indikator Nilai 15 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	30
<b>TOTAL SKOR</b>		<b>100</b>

**DAFTAR REKAPITULASI NILAI**  
**(Pertemuan Pertama)**

No	Nama Peserta	Nilai		
		Sikap Percaya Diri	Pengetahuan	Keterampilan
1	2	3	4	5
1	Bambang Kurniawan		S	S
2	Budi Utami	Sangat baik	100	85
3	Else Agusin K.M	Sangat baik	80	85
4	Eka Dwi Cahyani	Baik	70	78
5	Ellintan Ratna Hastuti	Baik	100	83
6	Fatma Wahyuningsih	Baik	70	79
7	Heni Lestari	Baik	70	75
8	Ika Nursafitri	Sangat baik	80	75
9	Indriani	Sangat baik	80	75
10	Izdyan Purnama P	Baik	90	85
11	Mudah Lestari	Baik	70	75
12	Muhammad Dwi N.	Baik	80	75
13	Nisa Dara Nourisma	Sangat baik	100	81
14	Novita Suryaningsih	Baik	60	75
15	Nurul Hartati	Baik	70	75
16	Oktavia Niwan Pradiana	Baik	75	75
17	Panca Wulandari	Sangat baik	80	85
18	Putri Ida Yani	Sangat baik	100	85
19	Ranindya S.	Sangat baik	75	75
20	Riska Fajar Saputri	Sangat baik	100	85
21	Rois Ngabdillah	Sangat baik	80	85
22	Wulan Dwi Astuti	Baik	100	75
23	Yulia Tustu Lastri	Sangat baik	90	75
24	Yuniva Istanti	Sangat baik	80	85





PERTEMUAN 2

LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

PERCAYA DIRI

Aspek Pengamatan

- 1. Berani bertanya, berpendapat, atau menjawab pertanyaan
- 2. Melakukan presentasi hasil diskusi tanpa ragu-ragu
- 3. Berani membuka dan menutup presentasi

Petunjuk Penilaian

Lembaran ini diisi oleh guru untuk menilai sikap sosial percaya diri didik dalam sikap percaya diri. Berilah nilai pada kolom skor sesuai sikap percaya diri yang ditampilkan oleh peserta didik, dengan kriteria sebagai berikut :

- 4 = **selalu**, apabila selalu melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 3 = **sering**, apabila sering melakukan sesuai aspek pengamatan dan kadang kadang tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 2 = **kadang-kadang**, apabila kadang-kadang melakukan sesuai pernyataan dan sering tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 1 = **tidak pernah**, apabila tidak pernah melakukan sesuai dengan aspek pengamatan

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 22 / 229

No	Nama	Skor			Jumlah Skor	Keterangan
		Aspek Pengamatan 1	Aspek Pengamatan 2	Aspek Pengamatan 3		
1	Bambang Kurniawan	4	3	2	9	Baik
2	Budi Utami	4	4	4	12	Sangat baik
3	Else Agusin K.M	4	4	4	12	Sangat baik
4	Eka Dwi Cahyani	3	3	2	8	Baik
5	Ellintan Ratna Hastuti	3	3	2	8	Baik
6	Fatma Wahyuningsih	3	3	2	8	Baik
7	Heni Lestari	3	3	2	8	Baik
8	Ika Nursafitri	4	3	3	10	Sangat baik
9	Indriani	4	3	3	10	Sangat baik
10	Izdyan Purnama P	3	3	3	9	Baik
11	Mudah Lestari	4	2	2	8	Baik
12	Muhammad Dwi N.	3	3	3	9	Baik
13	Nisa Dara Nourisma	4	4	3	9	Baik
14	Novita Suryaningsih	3	3	2	8	Baik
15	Nurul Hartati	3	3	2	8	Baik
16	Oktavia Niwan Pradiana	3	3	3	9	Baik
17	Panca Wulandari	4	4	4	12	Sangat baik
18	Putri Ida Yani	4	4	4	12	Sangat baik
19	Ranindya S.	4	3	3	10	Sangat baik
20	Riska Fajar Saputri	4	4	4	12	Sangat baik
21	Rois Ngabdillah	4	4	4	12	Sangat baik
22	Wulan Dwi Astuti	3	3	2	8	Baik
23	Yulia Tustu Lastri	4	3	3	10	Sangat baik

24	Yuniva Istanti	4	4	3	11	Sangat baik
----	----------------	---	---	---	----	-------------

Skor minimal =  $3 \times 1 = 3$

Skor maksimal =  $3 \times 4 = 12$

Rentang = 4

Rentang nilai =  $(12 - 3) / 4 = 2,25$

**Kriteria**

- Apabila skor diperoleh 9,76 -12,00 maka nilai **Sangat Baik (A)**
- Apabila skor diperoleh 7,61- 9,76 maka nilai **Baik (B)**
- Apabila skor diperoleh 5,26- 7,60 maka nilai **Cukup (C)**
- Apabila skor diperoleh 3,00- 5,25 maka nilai **Kurang (K)**



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN  
(Pertemuan Kedua)

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semeste : X / 1  
Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah soal
1	Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan	1. Mengidentifikasi Macam-macam alat pengolahan	Macam-macam alat pengolahan	1 soal

Tes tertulis

1. Carilah 25 nama alat pengolahan makanan pada kotak dibawah ini secara mendatar dan menurun!

T	E	F	L	O	N	P	C	O	B	E	K	Q	S	S
U	Q	R	W	V	M	K	L	W	D	D	T	T	U	O
N	A	Y	Q	T	A	L	E	N	A	N	W	O	T	L
G	N	I	F	Q	W	G	V	H	R	P	A	V	I	E
K	G	N	L	A	D	L	E	S	S	Y	J	E	L	T
U	L	G	F	F	H	R	R	Y	P	P	A	N	C	I
N	O	P	T	G	K	U	K	U	S	A	N	J	Y	A
K	Z	A	L	U	F	D	N	V	Q	R	G	W	P	Z
T	X	N	K	M	V	P	I	S	A	U	R	S	Z	H
O	G	T	O	A	B	T	F	L	X	T	R	A	Y	S
K	Y	P	M	R	A	V	E	N	D	E	C	F	H	K
U	K	M	P	Z	S	R	D	W	K	L	A	K	A	T
A	S	T	O	C	K	P	O	T	M	I	F	G	J	Z
L	H	A	R	U	O	A	S	A	U	C	E	P	A	N
I	R	U	S	V	M	E	M	U	N	T	U	M	S	E

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 25 / 229



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Kunci Jawaban dan pedoman penskoran

No	Kunci Jawaban	Kriteria Skor	Total Skor
1.	1. Teflon 2. Tungku 3. Frying pan 4. Talenan 5. Anglo 6. Alu 7. Cobek 8. Sutil 9. Solet 10. Panci 11. Pisau 12. Kukusan 13. Baskom 14. Clever knife 15. Stock pot 16. Sauce pan 17. Tray 18. Parut 19. Wajan 20. Kual 21. Irus 22. Muntu 23. Oven 24. Klakat 25. Kompor	Tiap jawaban benar memiliki skor 1	25

\*) KKM indikator 75

Rumus Penilaian

Nilai = Jumlah skor benar x 4 = Skor akhir

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 26 / 229



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN  
(Pertemuan Kedua)

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Peserta didik melaksanakan diskusi sesuai instruksi yang diberikan tentang peralatan yang digunakan pada demo masak

No	Nama Siswa	Bertanya (10)	Presentasi (40)	Diskusi (40)	Kerjasama (10)	Ketrampilan Mempraktekkan peralatan pengolahan		
						Total Skor (1-100)	T	BT
1	Bambang Kurniawan	5	35	35	5	80		
2	Budi Utami	5	40	35	4	84		
3	Else Agusin K.M	5	40	35	5	85		
4	Eka Dwi Cahyani	4	35	35	4	78		
5	Ellintan Ratna Hastuti	7	35	35	7	84		
6	Fatma Wahyuningsih	5	35	35	5	80		
7	Heni Lestari	5	35	35	5	80		
8	Ika Nursafitri	5	33	35	5	78		
9	Indriani	5	34	35	5	79		
10	Izdyan Purnama P	5	35	40	5	85		
11	Mudah Lestari	5	33	35	5	78		
12	Muhammad Dwi N.	5	33	35	5	78		
13	Nisa Dara Nourisma	6	37	35	5	83		
14	Novita Suryaningsih	5	30	35	8	78		
15	Nurul Hartati	5	33	35	5	78		
16	Oktavia Niwan Pradiana	5	33	35	5	78		
17	Panca Wulandari	5	35	40	5	85		
18	Putri Ida Yani	5	35	40	5	85		

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 27 / 229



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

19	Ranindya S.	5	30	35	7	77		
20	Riska Fajar Saputri	5	35	40	5	85		
21	Rois Ngabdillah	5	30	40	5	80		
22	Wulan Dwi Astuti	5	33	35	5	78		
23	Yulia Tustu Lastri	5	30	35	7	77		
24	Yuniva Istanti	5	35	40	5	85		

Keterangan : \*) KKM Indikator 75

T : Tuntas apabila skor lebih besar atau sama dengan 75.0

BT : Belum Tuntas apabila skor kurang dari 75

Kriteria Penskoran :

Indikator Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
Bertanya 1. Siswa aktif bertanya kepada teman saat presentasi 2. Siswa aktif bertanya kepada guru tentang diskusi yang belum jelas	Nilai 10 jika melaksanakan 2 indikator Nilai 5 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	10
Presentasi 1. Siswa berani mempresentasikan hasil diskusi di depan kelas	Nilai 20 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	20
Diskusi 1. Ikut berperan aktif dalam diskusi	Nilai 40 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	40
Kerjasama 1. Siswa dapat bekerjasama dalam memecahkan soal yang didiskusikan dengan kelompoknya. 2. Terlibat aktif dalam kerja kelompok	Nilai 30 jika melaksanakan 2 indikator Nilai 15 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	30
TOTAL SKOR		100

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 28 / 229

**DAFTAR REKAPITULASI NILAI**  
**(Pertemuan Kedua )**

No	Nama Peserta	Nilai		
		Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
1	2	3	4	5
1	Bambang Kurniawan	Baik	96	80
2	Budi Utami	Sangat baik	96	84
3	Else Agusin K.M	Sangat baik	88	85
4	Eka Dwi Cahyani	Baik	92	78
5	Ellintan Ratna Hastuti	Baik	96	84
6	Fatma Wahyuningsih	Baik	92	80
7	Heni Lestari	Baik	96	80
8	Ika Nursafitri	Sangat baik	96	78
9	Indriani	Sangat baik	88	79
10	Izdyan Purnama P	Baik	96	85
11	Mudah Lestari	Baik	96	78
12	Muhammad Dwi N.	Baik	96	78
13	Nisa Dara Nourisma	Baik	92	83
14	Novita Suryaningsih	Baik	92	78
15	Nurul Hartati	Baik	96	78
16	Oktavia Niwan Pradiana	Baik	92	78
17	Panca Wulandari	Sangat baik	92	85
18	Putri Ida Yani	Sangat baik	96	85
19	Ranindya S.	Sangat baik	96	77
20	Riska Fajar Saputri	Sangat baik	96	85
21	Rois Ngabdillah	Sangat baik	96	80
22	Wulan Dwi Astuti	Baik	92	78
23	Yulia Tustu Lastri	Sangat baik	96	77
24	Yuniva Istanti	Sangat baik	96	85





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

TANGGUNG JAWAB

Aspek Pengamatan

- 1. Melaksanakan praktikum individu dengan baik
- 2. Mengembalikan peralatan dapur ke tempat semula
- 3. Meminta maaf jika melakukan kesalahan selama praktikum

Petunjuk Penilaian

Lembaran ini diisi oleh guru untuk menilai sikap sosial percaya diri didik dalam sikap percaya diri. Berilah tanda cek (v) pada kolom skor sesuai sikap tanggung jawab yang ditampilkan oleh peserta didik, dengan kriteria sebagai berikut :

- 4 = **selalu**, apabila selalu melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 3 = **sering**, apabila sering melakukan sesuai aspek pengamatan dan kadang kadang tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 2 = **kadang-kadang**, apabila kadang-kadang melakukan sesuai pernyataan dan sering tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 1 = **tidak pernah**, apabila tidak pernah melakukan sesuai dengan aspek pengamatan

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 30 / 229

No	Nama	Skor			Jumlah Skor	Keterangan
		Aspek Pengamatan 1	Aspek Pengamatan 2	Aspek Pengamatan 3		
1	Bambang Kurniawan	4	3	2	9	Baik
2	Budi Utami	4	3	3	10	Sangat baik
3	Else Agusin K.M	4	4	3	11	Sangat baik
4	Eka Dwi Cahyani	4	3	2	9	Baik
5	Ellintan Ratna Hastuti	3	3	3	9	Baik
6	Fatma Wahyuningsih	3	3	3	9	Baik
7	Heni Lestari	3	3	3	9	Baik
8	Ika Nursafitri	3	3	3	9	Baik
9	Indriani	3	3	3	9	Baik
10	Izdyan Purnama P	4	3	3	10	Sangat baik
11	Mudah Lestari	4	3	3	10	Sangat baik
12	Muhammad Dwi N.					
13	Nisa Dara Nourisma	4	4	3	11	Sangat baik
14	Novita Suryaningsih	3	3	3	9	Baik
15	Nurul Hartati	3	3	3	9	Baik
16	Oktavia Niwan Pradiana	3	3	3	9	Baik
17	Panca Wulandari	4	4	3	11	Sangat baik
18	Putri Ida Yani	4	3	3	10	Sangat baik
19	Ranindya S.	3	3	2	8	Baik
20	Riska Fajar Saputri	4	3	3	10	Sangat baik
21	Rois Ngabdillah	4	3	3	10	Sangat baik
22	Wulan Dwi Astuti	3	3	3	9	Baik
23	Yulia Tustu Lastri	3	3	3	9	Baik

24	Yuniva Istanti	4	3	3	10	Sangat baik
----	----------------	---	---	---	----	-------------

Skor minimal =  $3 \times 1 = 3$

Skor maksimal =  $3 \times 4 = 12$

Rentang = 4

Rentang nilai =  $(12 - 3) / 4 = 2,25$

**Kriteria**

- Apabila skor diperoleh 9,76 -12,00 maka nilai **Sangat Baik (A)**
- Apabila skor diperoleh 7,61- 9,76 maka nilai **Baik (B)**
- Apabila skor diperoleh 5,26- 7,60 maka nilai **Cukup (C)**
- Apabila skor diperoleh 3,00- 5,25 maka nilai **Kurang (K)**



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN  
(Pertemuan Ketiga)

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah soal
1	Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan	1. Menjelaskan pengertian alat 2. Menjelaskan pengertian pesawat memasak 3. Mengidentifikasi klasifikasi alat pengolahan makanan 4. Mengidentifikasi macam alat pengolahan makanan	Pengertian alat pengolahan dan pesawat memasak Klasifikasi alat pengolahan makanan Macam macam peralatan pengolahan	10 soal

1. Tes Tertulis

a. Jawablah pertanyaan berikut dengan singkat dan jelas!

- 1) Pesawat memasak yang menggunakan bahan bakar kayu yaitu....
- 2) Alat yang digunakan untuk mengukus bahan makanan yaitu..
- 3) Panci yang mempunyai tekanan uap air tinggi yaitu...
- 4) Alat yang berfungsi sebagai pengaduk saat memasak yaitu ....
- 5) Panci yang digunakan untuk membuat kaldu yaitu....

b. Uraian

- 1) Jelaskan pengertian alat pengolahan makanan dan pesawat memasak
- 2) Sebutkan 5 contoh alat pemanas / pesawat memasak !
- 3) Sebutkan fungsi alat pada blender, talenan, pisau, ballon whisk, wajan!

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 33 / 229



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- 4) Apa perbedaan antara tungku dan anglo?  
5) Jelaskan instuksi cara mengoperasikan mixer !

Kunci Jawaban dan pedoman penskoran

No	Kunci Jawaban	Kriteria Skor	Total Skor
A	Isian Singkat 1) Tungku 2) Soblok / dandang 3) Panci presto ( Pressure cooker) 4) Sutil / spatula 5) Stock pot	5 :jika menjawab 5 jawaban benar 4: jika menjawab 4 jawaban benar 3 :jika menjawab 3 jawaban benar 2 :jika menjawab 2 jawaban benar 1: jika menjawab 1 jawaban benar 0: jika tidak menjawab	5
	1) <b>Pengertian alat pengolahan makanan</b> Peralatan pengolahan makanan yaitu <u>alat atau perkakas yang digunakan dalam proses memasak</u> <b>Pengertian pesawat memasak peralatan perapian dari tradisional hingga modern</b>	Setiap menyebutkan kata kunci yang digaris bawahi mendapat skor 1	5
b.	2) Tungku, anglo, kompor listrik, kompor gas, kompor minyak	5 :jika menjawab 5 jawaban benar 4: jika menjawab 4 jawaban benar 3 :jika menjawab 3 jawaban benar 2 :jika menjawab 2 jawaban benar 1: jika menjawab 1 jawaban benar 0: jika tidak menjawab	5
	3) <b>Blender</b> berfungsi untuk mengaduk, menggiling melembutkan bahan makanan. <b>Talenan</b> berfungsi sebagai alas untuk	5 :jika menjawab 5 jawaban benar 4: jika menjawab 4 jawaban benar 3 :jika menjawab 3 jawaban benar 2 :jika menjawab 2 Jawaban benar 1: jika menjawab 1 jawaban benar 0: jika tidak menjawab	5

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 34 / 229



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	<p>memotong bahan makanan.</p> <p><b>Pisau</b> berfungsi untuk sebagai alat pemotong bahan makanan</p> <p><b>Ballon whisk</b> berfungsi untuk mengaduk, mengocok adonan, membuat saus mayonaise dll</p> <p><b>Wajan</b> berfungsi sebagai alat untuk menggoreng</p>		
	<p>4) Perbedaan tungku dan anglo</p> <p>Tungku menggunakan <u>bahan bakar kayu</u></p> <p>Anglo menggunakan <u>bahan bakar arang</u></p>	Setiap menyebutkan kata kunci dengan benarmendapat skor	4
	<p>5) - Hubungkan stopkontak pada mixer dengan sumber listrik</p> <p>- Pasang alat pengaduk dalam mixer</p> <p>- Geser alat pengatur kecepatan sesuai kebutuhan (1,2,3,4) 1 (rendah), 2 (sedang), 3 (tinggi), 4 (sangat tinggi)</p> <p>-Setelah selesai geser tombol sampai angka 0</p> <p>-Tekan tombol depan pada mixer untuk melepas alat pengaduk</p>	<p>6: jika menjawab 6 jawaban benar</p> <p>5 :jika menjawab 5 jawaban benar</p> <p>4: jika menjawab 4 jawaban benar</p> <p>3 :jika menjawab 3 jawaban benar</p> <p>2 :jika menjawab 2 jawaban benar</p> <p>1: jika menjawab 1 jawaban benar</p> <p>0: jika tidak menjawab</p>	6

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 35 / 229

	6) -Cabut stopkontak dari sumber listrik		
Total Skor			30

\*) KKM indikator 75

Rumus Penilaian

$\text{Nilai} = \frac{(\text{Jumlah skor isian singkat} + \text{uraian})}{3} \times 10 = \text{skor akhir}$
---



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN  
(Pertemuan Ketiga)

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Peserta didik melaksanakan pengoperasian alat pengolahan makanan sesuai tugas pada jobsheet!

No	Nama Siswa	Persiapan Alat (10)	Proses (40)	Hasil Kerja (40)	Sikap Kerja (10)	Ketrampilan Mengoperasikan peralatan pengolahan		
						Total Skor (1-100)	T	BT
1	Bambang Kurniawan	5	40	35	5	85		
2	Budi Utami	10	35	35	5	85		
3	Else Agusin K.M	5	35	35	10	85		
4	Eka Dwi Cahyani	10	30	35	10	80		
5	Ellintan Ratna Hastuti	5	40	35	5	85		
6	Fatma Wahyuningsih	10	30	35	10	80		
7	Heni Lestari	7	35	35	7	84		
8	Ika Nursafitri	7	35	35	7	84		
9	Indriani	5	35	34	5	79		
10	Izdyan Purnama P	10	35	38	5	88		
11	Mudah Lestari	5	35	35	5	80		
12	Muhammad Dwi N.							
13	Nisa Dara Nourisma	10	30	30	10	80		
14	Novita Suryaningsih	10	30	30	10	80		
15	Nurul Hartati	5	35	35	5	80		
16	Oktavia Niwan Pradiana	10	30	30	10	80		
17	Panca Wulandari	10	35	36	7	88		
18	Putri Ida Yani	10	38	30	10	88		
19	Ranindya S.	7	35	35	7	84		
20	Riska Fajar Saputri	10	35	38	5	88		
21	Rois Ngabdillah	5	35	35	5	80		
22	Wulan Dwi Astuti	10	30	30	10	80		
23	Yulia Tustu Lastri	10	30	30	10	80		
24	Yuniva Istanti	10	32	30	10	82		

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 37 / 229





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Keterangan : \*) KKM Indikator 75

T : Tuntas apabila skor lebih besar atau sama dengan 75.0

BT : Belum Tuntas apabila skor kurang dari 75

Kriteria Penskoran :

Indikator Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
Persiapan alat 1. Menyiapkan alat dengan baik 2. Mengembalikan alat yang telah digunakan	Nilai 10 jika melaksanakan 2 indikator Nilai 5 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	10
Proses 1. Mengoperasikan alat dengan baik 2. Mengoperasikan alat sesuai dengan urutan prosedur pemakaian alat yang dipilih. 3. Mengoperasikan alat tanpa bantuan teman 4. Percaya diri dalam menyampaikan tata cara mengoperasikan alat	Nilai 40 jika melaksanakan semua indikator Nilai 35 jika tidak melaksanakan dengan baik pada salah satu indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	40
Hasil Kerja 1. Alat dapat beroperasi dengan baik dan sesuai 2. Menjelaskan cara penggunaan alat kepada teman dengan baik	Nilai 40 jika melaksanakan 2 indikator dengan baik Nilai 35 jika tidak melaksanakan dengan sempurna pada salah satu indikator Nilai 30 jika tidak melaksanakan dengan baik pada salah satu indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	40
Sikap kerja 1. Tidak bercanda dan serius dalam mengoperasikan alat 2. Tidak mengganggu teman saat mengoperasikan alat	Nilai 10 jika melaksanakan 2 indikator Nilai 5 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	10
<b>TOTAL SKOR</b>		<b>100</b>

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 38 / 229

**DAFTAR REKAPITULASI NILAI**  
**(PERTEMUAN 3)**

No	Nama Peserta	Nilai		
		Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
1	2	3	4	5
1	Bambang Kurniawan	Baik	90	85
2	Budi Utami	Sangat baik	90	85
3	Else Agusin K.M	Sangat baik	90	85
4	Eka Dwi Cahyani	Baik	90	80
5	Ellintan Ratna Hastuti	Baik	90	85
6	Fatma Wahyuningsih	Baik	83	80
7	Heni Lestari	Baik	80	84
8	Ika Nursafitri	Baik	86	84
9	Indriani	Baik	80	79
10	Izdyan Purnama P	Sangat baik	80	88
11	Mudah Lestari	Sangat baik	86	80
12	Muhammad Dwi N.		60	
13	Nisa Dara Nourisma	Sangat baik	90	80
14	Novita Suryaningsih	Baik	83	80
15	Nurul Hartati	Baik	90	80
16	Oktavia Niwan Pradiana	Baik	90	80
17	Panca Wulandari	Sangat baik	83	88
18	Putri Ida Yani	Sangat baik	90	88
19	Ranindya S.	Baik	93	84
20	Riska Fajar Saputri	Sangat baik	90	88
21	Rois Ngabdillah	Sangat baik	76	80
22	Wulan Dwi Astuti	Baik	80	80
23	Yulia Tustu Lastri	Baik	93	80
24	Yuniva Istanti	Sangat baik	86	82

Mengetahui

Guara Mata Pelajaran

Mahasiswa

Yunike Nurmawati, S.Pd  
NBM: 1203 7609 7068379

Nirmala Addini  
NIM: 11511244009

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 39 / 229



HAND OUT  
PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN  
(Pertemuan 1)

A. Kegiatan Belajar

1. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari ini peserta didik mampu menjelaskan, mengidentifikasi, mampu mengoprasikan dan mampu mempraktikan dengan sesuai standart prosedur kerja peralatan dan sesuai dengan fungsi peralatan masing-masing.

2. Uraian Materi

PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN

Boga dasar merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis makanan. Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan. Peralatan yang dipergunakan dalam makanan sangatlah banyak ragam dan fungsinya. Peralatan ini sama berartinya dalam penggunaan, kebersihan harus selalu terjaga dan siap pakai setiap saat.

Fungsi peralatan adalah sebagai alat digunakan untu memasak, peralatan digunakan sesuai dengan petunjuk maupun fungsi kegunaannya. Dalam proses pengolahan makanan dan minuman, tidak lepas dari kebutuhan akan peralatan yang baik itn pealatan untuk persiapan, peralatan untuk pengolahan maupun peralatan penyajian. Alat pengolahan ini di tinjau dari segi ;

- a. Asal dan sifat bahan
- b. Macam-macam peralatan pengolahan
- c. Pemeliharaan pralatan pengolahan



No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 40 / 229



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Sebelum memulai memasak dimulai, terlebih dahulu harus mengetahui jenis-jenis peralatan, cara penggunaan dan pembersihan alat masak, dan penyimpanan alat memasak dalam pengolahan makanan.

Menurut klasifikasinya alat pengolahan makanan dapat dibagi menjadi 2 yaitu Peralatan dapat dibedakan menjadi 2 menurut klasifikasinya yaitu : *Kitchen utensils*/ peralatan dapur, dan *Kitchen equipment*/ perlengkapan dapur.

Klasifikasi peralatan pengolahan makanan. Peralatan pengolahan dibagi menjadi 2 yaitu :

- 1. *Kitchen utensils*/ peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya.
  - a. Peralatan dari baja, stainless steel, aluminium, dan tembaga. Peralatan jenis ini dikelompokkan menjadi 4 kelompok:

PERALATAN UNTUK MEMASAK

NO.	NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
1.	Stock Pot	Panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.	
2.	Sauce Pot	Panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.	
3.	Sauce pan	Panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.	
4.	Saute pan	Panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.	
5.	Rousting pan	Panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.	
6.	Fraying pan	Alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette.	

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 41 / 229






PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

PERALATAN UNTUK MENCAMPUR

NO.	NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
1.	Whasking bowl	Mangkuk untuk mengocok. Kegunannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.	
2.	Mixing bowl	Mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makana seerti salad, daging, dan lain-lain.	
3.	Colander	Alat peniris. Kegunaanya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.	
4.	Trays	Baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.	
5.	Bowl	Untuk mencampur dan menyimpan makanan.	




PERALATAN KECIL

NO.	NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
1.	Ladle / sendok berpangkal panjang	Untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.	
2.	Skimmer dan spider / serok	Untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.	
3.	Frying spatula / sutil	Untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus, dan dipanggang.	

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 42 / 229



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

4.	Conical stainer / saringan	Untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.	
5.	Ballon whisk / kocokan telur	Untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu.	
6.	Ice cream scoop	Alat untuk mengambil ice cream.	



ALAT MEMOTONG

NO.	NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
1.	Peeler / pengupas	Alat untuk mengupas sayur, dan buah	
2.	Pisau kecil	Alat untuk mengupas sayur	
3.	Pisau dapur		
4.	Pisau cincang	Pisau untuk mencincang, bumbu, daging, sayuran	
5.	Pisau besar	Alat untuk memotong tulang, mencincang daging	
6.	Bread knife/ pisau roti	Pisau untuk memotong roi, sandwich	
7.	Garpu panggang	Alat untuk membalik daging pada saat dipanggang, alat bantu memotong daging	

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 43 / 229





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

8.	Parutan / grater	Alat untuk memarut kelapa, sayuran, keju, dan lain- lain	
9.	Sharpener	Alat untuk mengasah pisau	

b. Peralatan dari kayu

NO.	NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
1.	Chopping board	Alat untuk alas memotong karkas hewan	
2.	Wooden spatula	Alat untuk mengaduk makanan yang sedang ditumbis, digoreng	
3.	Cutting board	Alat untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue, dan lain-lain	
4.	Rolling pan	Untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.	
5.	Tray kayu	Baki yang terbuat dari kayu. Baki untuk membawa makanan	

c. Peralatan dari karet dan plastik

NO.	NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
1.	Rubber spatula	Untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek.	
2.	Spatula plastik	Alat untuk mengaduk makanan	

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 44 / 229





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN


2. *Kitchen equipment*/ perlengkapan dapur : peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya.:

a. Peralatan listrik dan gas

NO.	NAMA ALAT	KEGUNAAN	GAMBAR
1.	Toaster	Alat untuk membuat roti bakar	
2.	Stove dan oven	Alat untuk memasak makanan	
3.	Microwave	Alat untuk memanggang	
4.	Dough mixer	Alat untuk membuat adonan	
5.	Refrigerator	Alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin	
6.	Freezer	Alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku	
7.	Bakery oven	Alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas	
8.	Kompor gas	Alat untuk mengolah	
9.	Meat grinder	Alat untuk mencincang daging	
10.	Bian marie	Alat untuk memanaskan makanan	

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 45 / 229



11.	Deep fryer	Unruk menggorreg makanan dengan minyak	
-----	------------	--	---

### 3. Ringkasan

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang sangat penting guna untuk mengolah suatu masakan. Fungsi peralatan adalah sebagai alat digunakan untu memasak, peralatan digunakan sesuai dengan petunjuk maupun fungsi kegunaannya. Dalam proses pengolahan makanan dan minuman, tidak lepas dari kebutuhan akan peralatan yang baik itn peralatan untuk persiapan, peralatan untuk pengolahan maupun peralatan penyajian, membersihkan sampai penyimpanan.

Menurut klasifikasinya alat pegolahan makanan dapat dibagi menjdi 2 yaitu Peralatan dapat dibedakan menjadi 2 menurut klasifikasinya yaitu : 1) *Kitchen utensils*/ peralatan dapur, 2) *Kitchen equipment*/ perlengkapan dapur.

*Kitchen utensils*/ peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya. Peralatan *Kitchen utensils* dari baja;, stainless steel, alumunium, dan tembaga.

*Kitchen equipment*/ perlengkapan dapur : peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya. Teknik perawatan ini dapat dibagi menjadi 2 bagian, yaitu 1) Peralatan kecil dan besar. Peralatan kecil. Seperti; a) Alumunium, b) Besi, c) Kayu, d) Plastik / melamin; 2) Perlengkapan besar, seperti; peralatan listrik dan gas, dan peralatan non listrik.



**HAND OUT**  
**MACAM MACAM ALAT PENGOLAHAN MAKANAN**  
**(Pertemuan Kedua)**

**A. Uraian Materi**

**1. Macam-macam Pesawat Memasak (Alat Pemanas)**

- **Tungku**

Tungku adalah alat yang dipergunakan untuk memasak dengan bahan bakar kayu bakar. Tungku merupakan alat pemasak yang termasuk tradisional dan masih banyak dipakai di daerah pedalaman dan daerah miskin. Tungku pada umumnya terbuat dari bahan tanah liat atau batu bata.

- **Anglo**

Anglo adalah alat memasak yang dijalankan dengan bahan bakar arang terbuat dari besi atau tanah liat.

- **Kompot Minyak Tanah**

Kompot untuk memasak makanan dengan menggunakan bahan bakar minyak tanah. Kompot minyak tanah tergabung dari banyak komponen seperti tali sumbu, tempat minyak, cerobong api, tempat panci dan lain-lain.

- **Kompot Gas**

Kompot gas digunakan dengan bahan bakar gas alam atau liquid petroleum gas alias lpg. BGG banyak disukai karena emisi buangan yang bersih dan hasil pembakaran yang baik.

- **Kompot Pories**

Kompot yang dilengkapi dengan oven dibagian bawahnya. Berbahan bakar gas.

- **Kompot Listrik**

Kompot ini menggunakan energi listrik yang kemudian diubah menjadi energi panas dalam bentuk api.

- **Kompot Briket Batubara**

Kompot briket menggunakan potongan-potongan batubara sebagai bahan bakarnya. Sekali dinyalakan kompot briket tidak dapat dimatikan, sehingga perlu diperhitungkan jumlah briket yang dipakai sebelum memasak agar tidak terjadi pemborosan yang tidak perlu.

- **Kompot Primus**

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 47 / 229



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Alat pemanas ini dibuat tanpa sumbu. Minyak tanah dibentuk menjadi gas dahulu. Kompor ini digunakan untuk bertamasya atau memanaskan masakan yang diletakkan di atas meja.

### 2. Alat Perebus

#### a. Panci

Panci ialah alat untuk memasak yang dipergunakan untuk merebus atau menggoreng makanan. Berbagai bentuk dan bahan dibuat sesuai dengan kegunaannya. Yang termasuk golongan panci ialah :

##### 1) Panci aluminium

Panci ini ringan dan cepat panas. Aluminium tidak tahan asam dan soda, dapat merubah warna masakan. Macam – macam panci aluminium : pan dadar, panci bertangkai, panci pressure cooker, wajan dan ketel.

##### 2) Panci stainless steel

Sauce pot

Gunanya merebus saos, sayuran, daging, unggas dan sup

Stock pot

Kegunaan :

- Merebus kaldu
- Merebus sayuran
- Merebus daging – dan unggas
- Membuat sop

##### 3) Panci berlapis teflon

##### 4) Pressure cooker

Panci ini bertekanan tinggi. Tutup panci dilingkari karet tebal, sehingga uap air panas sedikit yang keluar dan menimbulkan tekanan tinggi. Merebus dengan pressure cooker, makanan cepat menjadi lunak dalam waktu relative singkat dan hemat bahan bakar, serta hanya sebagian zat – zat manakan yang akan hilang.

##### 5) Panci tim

Gunanya untuk memasak bahan makanan dalam sebuah tempat yang dipanaskan dalam air mendidih. panci ini terdiri dari dua buah panci yang bersusun dan yang terbaik terbuat dari email. Makanan yang di tim misalnya nasi tim ayam, daging, telur, dan sebagainya.

##### 6) Panci bertangkai

Panci bertangkai yang hanya mempunyai satu tangkai dan panjang, dipergunakan

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 48 / 229



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

untuk membuat makanan penutup atau saus, karena mudah dipegang waktu mengaduk.

### b. Sauce pan

Kegunaan :

- Memasak saus jumlah sedikit
- Memasak makanan dalam jumlah sedikit

### c. Sauté pan

Kegunaan :

- Menggoreng daging dan unggas dengan minyak sedikit (sautéing)
- Memanaskan saus-saus
- Menumis sayuran

### d. Kastrol

Kastrol ialah panci yang dipergunakan untuk menanak nasi dengan hasil yang lebih lunak bila dibandingkan dengan nasi kukus.

## 3. Alat Pengukus

### a. Dandang dan kukusan

Alat ini dipakai untuk mengukus nasi

### b. Risopan

Gunanya untuk mengukus nasi dan kue

### c. Soblugan atau langsung

Bentuknya hampir sama seperti dandang. Di bagian pinggang ad penyekat yang berlubang untuk meletakkan nasi yang dikukus.

### d. Klakat

Klakat adalah alat khusus unntuk mengukus kue. Lubang panci untuk mengukus lebih besar dari risopan, sehingga klakat tidak dapa untuk mengukus nasi, kecuali di alas terlebih dahulu.

## 4. Alat Penggoreng

### a. Wajan

Wajan yang baik adalah masakan yang digoreng tidak melekat pada permukaan wajan, misalnya wajan dari aluminium yang tebal atau wajan besi.

### b. Panci dadar

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 49 / 229



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Bentuknya bulat rendah. Di satu sisi mempunyai tangkai yang panjang untuk pegangan. Panci dadar alat untuk menggoreng bahan makanan yang memerlukan sedikit lemak misalnya untuk dadar telur, steak.

c. Frying pan

Kegunaan :

- Menggoreng sayur, daging, unggas dengan minyak sedikit
- Memasak telur
- Memasak omelette

d. Braising pan atau roasting pan

Untuk memangang unggas, daging, dll

5. Peralatan untuk menyimpan dan mencampur

- Whisking Bowl : mangkuk sebagai tempat untuk mengocok. Kegunaannya adalah untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise dan saus.
- Mixing Bowl : Mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya adalah untuk mencampur makanan seperti salad, daging, dll
- Colander : Alat peniris. Untuk meniriskan sayuran atau bahan lain yang telah dicuci dan sebagai tempat nasi.
- Container : Alat Penyimpan. Untuk menyiapkan makanan, saus, dll
- Trays : baki untuk membawa makanan dan tempat menyiapkan serta menyimpan makanan.

6. Peralatan Pemotong

- Peeler: alat untuk mengupas sayuran dan buah
- Small vegetable knife

Panjang pisau: 8-9cm

Kegunaan :

- Mengupas bawang
- Memotong sauran berbentuk turning

c. Vegetable knife

Panjang pisau : 20 – 23 cm

Kegunaan : memotong sayur dan buah

d. Chopping knife

Panjang pisau : 25 – 30 cm

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 50 / 229



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Kegunaan :

- 1) mencincang bumbu dan sayur
- 2) mencincang daging

e. Filleting knife

Panjang pisau : 15 – 25 cm

Kegunaan :

- Memisahkan daging dan tulang ikan
- Membersihkan urat – urat pada daging

f. Boning knife

Panjang pisau : 15 cm

Kegunaan :

- Memotong persediaan atau sambungan tulang
- Memisahkan tulang hewan dari daging.

g. Bread knife/ slicing nife

Panjang pisau : 30 – 25 cm

Kegunaan :

- Mengiris roti, sandwich dan lain lain
- Mengiris daging matang seperti roast beef, ham. Smoked beef, bacon dan lain – lain.

h. Cleaver

Panjang pisau : 15 – 23 cm

Kegunaan :

- Memotong tulang
- Mencincang daging

i. Pengasah pisau / sharperner

Gunanya mengasah pisau / parang

7. Alat penghalus

a. Cobek dan ulekan

Gunanya untuk menghaluskan bumbu dan membuat sambal.

b. Gilingan kacang, daging

c. Lumpang dan alu

Gunanya untuk menghaluskan dan menumbuk beras, tepung , bumbu dan padi.

d. Penghancur kentang “hutspot”

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 51 / 229



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

### 8. Alat pamarut

Alat pamarut bentuknya bermacam – macam, ada yang dari selembur kayu atau kaleng, ada segi empat, setengah lingkaran, besar dan kecil. Bentuk lubang parutan disesuaikan menurut kegunaannya. Permukaan yang dipergunakan untuk memarut tajam menyerupai pisau kecil – kecil.

#### a. Parutan pala

Pala diparutkan pada bagian yang kasar. Parutan ini dapat dipergunakan juga untuk memarut keju.

#### b. Parutan sayuran

Lubang parutan besar seperti pisau – pisau kecil atau merupakan lubang panjang seperti pisau pengupas (peeler)

#### c. Parutan kelapa

Fungsinya untuk memarut. Ukuran parutan kelapa tidak dapat ditentukan, bentuknya ada yang besar dan ada yang kecil.

#### d. Grater

### 9. Alat penapis

Guna alat penapis untuk memisahkan bagian yang kasar dan halus. Bahan yang biasa ditapis adalah berbagai macam tepung, bubur, saus, sup, dan sebagainya.

#### a. Tapisan tepung

Bagian bawah dibuat dari anyaman kawat yang halus, bagian pinggir diberi penahan dari kaleng atau bamboo supaya tepung tidak keluar. Penapis yang besar garis tengahnya dapat sampai 35 cm, kemudian 30 cm, 25 cm, 20 cm, 15 cm.

#### b. Tapisan santan

#### c. Tapisan jeruk

#### d. Tapisan teh

#### e. Tapisan kaldu/ conical strainer

Fungsi menyaring kaldu, teh, minyak kotor, sirup dll

### 10. Peralatan kecil lainnya

#### a. Wooden spatula

Kegunaan :

- Mengaduk makanan yang sedang di tumis
- Mengaduk daging, sayur dll yang sedang di goreng dengan minyak sedikit (saute)
- Mengaduk soup

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 52 / 229



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- b. Pengaduk nasi
- c. Sutil atau sodet/ frying spatula  
Dipergunakan untuk membalik makanan yang sedang digoreng dan memindahkan steak panas.
- d. Skimmer dan spider  
Fungsinya mengambil makanan yang sedang direbus atau digoreng.
- e. Ballon wishisk (whisker)  
Kegunaan :
  - Mengocok telur
  - Mengocok mayonnaise
  - Mengaduk saus béchamel, dan saus veloute.
  - Mengocok French dressing
  - Mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air susu
- f. Sendok sayur / ladle  
Dipergunakan selain sebagai penyendok juga untuk mengukur bahan cair.

### Teknik Perawatan dan Penyimpanan Peralatan

#### A. Teknik Perawatan

- 1. Peralatan kecil
  - a. Alat yang terbuat dari besi
    - 1) Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
    - 2) Pergunakan ai panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
    - 3) Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.
  - b. Plastic/ melamin
    - 1) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
    - 2) Gosok dengan spons lmbut
    - 3) Bilas air dingin dan keringkan
  - c. Alumunium
    - 1) Rendam dengan air panas yang berisi detergen
    - 2) Gosok dengan sikat halus

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 53 / 229





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- 3) Bilas dan keringkan dengan air bersih
- 4) Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan aluminium.

d. Kayu

- 1) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
- 2) Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.

2. Perlengkapan besar

- a. Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
- b. Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, menggunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 54 / 229



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

**JOBSHEET**  
**(Pertemuan Ketiga)**

Mata Pelajaran : BOGA DASAR  
Kelas/Semester : X/I  
Topik : Peralatan Pengolahan Makanan  
Waktu : 360 menit

**A. Acara Praktik**

Mengoperasikan alat pengolahan makanan ( blender, mixer, food processor, panci presto)

**B. Tujuan**

Didahului dengan doa setelah mengikuti praktik ini siswa dapat:

1. Siswa mampu mengoperasikan beberapa macam alat pengolahan makanan

**C. Dasar Teori**

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan. Peralatan yang dipergunakan dalam makanan sangatlah banyak ragam dan fungsinya. Peralatan ini sama artinya dalam penggunaan, kebersihan harus selalu terjaga dan siap pakai setiap saat.

Fungsi peralatan adalah sebagai alat digunakan untuk memasak, peralatan digunakan sesuai dengan petunjuk maupun fungsi kegunaannya. Dalam proses pengolahan makanan dan minuman, tidak lepas dari kebutuhan akan peralatan yang baik itu peralatan untuk persiapan, peralatan untuk pengolahan maupun peralatan penyajian.

1. Blender

Blender adalah alat elektronik berupa sebuah wadah dilengkapi pisau berputar yang digunakan untuk mengaduk, mencampur, menggiling, atau melunakkan bahan makanan. Pisau berbentuk seperti sebuah baling-baling pendek yang dipasang pada bagian bawah wadah. Pisau ini diputar dengan cepat dengan tenaga dari sebuah motor sehingga alat ini dengan segera dapat mencampur, mencincang, dan melumatkan bahan-bahan yang dimasukkan ke dalamnya. Blender juga umumnya dilengkapi pengatur kecepatan berputarnya pisau di dalam wadah.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 55 / 229



Gambar 1. Blender

2. Food Processor

*Food Processor* merupakan alat yang prinsip penggunaannya hampir mirip dengan blender. Perbedaannya terletak pada penggunaan bahan cair. Blender membutuhkan lebih banyak bahan cair untuk menghaluskan bahan makanan, sedangkan food processor tidak membutuhkan terlalu banyak.



Gambar 2. Food Processor

3. Mixer

Mixer merupakan alat yang berfungsi untuk mencampur adonan dalam pembuatan roti ataupun kue.



No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 56 / 229



Gambar 3. Mixer

4. *Pressure Cooker*

Panci presto (*pressure cooker*) adalah alat yang digunakan untuk membuat aneka ragam masakan dengan cepat dan praktis menjadikan pekerjaan di dapur lebih mudah dan efisien karena masakan jadi lebih cepat matang dan empuk dalam waktu singkat.



Gambar 4. Panci presto

D. Keselamatan Kerja

- 1. Siswa wajib menaati peraturan yang telah ditetapkan.
- 2. Pakailah sepatu tumit rendah.
- 3. Gunakan pakaian kerja yang sesuai dengan fungsinya.
- 4. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

E. Alat

1. Alat

a. Alat Masak

Alat
a. Blender
b. Mixer
c. Food processor
d. Panci presto

F. Prosedur Kerja

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Mempersiapkan alat.	2 menit
2	Membersihkan alat	
3	Mengoperasikan alat	265 menit

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 57 / 229

4	Evaluasi dan penilaian.	1 menit
5	Clear up.	1 menit
6	Berkemas.	1 menit
TOTAL		185 menit

G. Mengecek Hasil Praktik

Perhatikan hasil pembuatan lipatan daun dengan cara :

1. Mengecek kesiapan praktik
2. Mengecek pengoperasian alat praktik

H. Referensi

*nutrisifpik.ub.ac.id/wp.../Instruksi-Kerja-Lab-Biokimia-dan-Nutrisi.pdf. diakses pada tanggal 17 Agustus 2014 pukul 20.00*

Upi. 2011. *Peralatan Makanan*.file.upi.edu/direktori/FPTK/Peralatan\_Makanan.pdf. diakses tanggal 2 Juli 2014 pukul 18.00 WIB

Sri Wening. 2008. *Pengetahuan Dapur*. Fakultas Teknik: PTBB



**PROSEDUR PENGGUNAAN  
ALAT PENGOLAHAN MAKANAN**

**A. Blender**

1. Pastikan bahwa saklah ON-OFF blender berada pada posisi OFF.
2. Persiapkan semua bahan yang hendak diblender.
3. Gunakan mangkok yang sesuai keperluan pemblenderan.
4. Pasang mangkok adonan di atas dudukan mangkok dengan tepat, lalu putar hingga mangkok tidak dapat ditarik ke atas meninggalkan dudukan. Ada juga blender yang tidak perlu diputar, tetapi mangkok tetap dipegang dengan tangan. Mangkok kecil terlebih dahulu diisi dengan bahan yang akan diblender, lalu ditutup dengan dudukan pisau penghancur, kemudian didudukkan di atas dudukan blender. Sementara untuk mangkok besar tidak demikian. Mangkok adonan terlebih dahulu didudukkan di atas dudukan mangkok lalu diisi bahan yang akan diblender.
5. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON. Saat itu motor blender akan berputar dan memutar pisau blender yang berada di dalam mangkok blender. Perhatian! Jangan mengangkat mangkok dari dudukan mangkok pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya!
6. Setelah tekstur bahan terasa halus (bunyi putaran motor dan pisau terdengar halus), matikan motor (posisikan saklar ON-OFF pada posisi OFF).
7. Angkat mangkok dari dudukannya. Perhatian! Jangan terlalu lama mengoperasikan motor melebihi satu jam tanpa istirahat untuk pendinginan. Berbahaya! Dapat menghanguskan belitan motor blender.
8. Pada saat selesai menggunakan blender, segera dibersihkan. Cuci bersih dengan air, kecuali bodinya. Hanya bodi blender yang tidak boleh dibersihkan atau dicuci dengan air cukup dilap dengan kain bersih, karena di dalamnya ada motor dan rangkaian listriknya. Mencuci dengan air dapat menyebabkan motor dan rangkaian kelistrikan yang ada di dalamnya korsleting atau hubung singkat dan terbakar.
9. Simpan blender pada tempat yang aman, tidak lembab, tidak terjemur matahari, tidak tertetesi air atau cairan tertentu atau tidak dihujani, tidak mudah jatuh, tidak mudah dijangkau anak-anak yang belum mengerti penggunaan blender.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 59 / 229



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

### **B. Mixer**

1. Hubungkan stopkontak pada mixer dengan sumber listrik
2. Pasang alat pengaduk dalam mixer
3. Geser alat pengatur kecepatan sesuai kebutuhan (1,2,3,4)  
1 (rendah), 2 (sedang), 3 (tinggi), 4 (sangat tinggi)
4. Setelah selesai geser tombol sampai angka 0
5. Tekan tombol depan pada mixer untuk melepas alat pengaduk
6. Cabut stopkontak dari sumber listrik

### **C. Food Processor**

1. Siapkan alat food pocessor
2. Geser tutup bagian atas untuk membuka sesuai arah petunjuk.
3. Masukkan pisau pengiris ke dalam food processor
4. Masukkan bahan yang akan dihaluskan
5. Tutup bagian atas food processor
6. Hubungkan stopkontak dengan sumber listrik
7. Putar tombol ke angka 1 atau 2 sesuai kecepatan yang diinginkan.
8. Putar tombol ke angka 0 untuk off
9. Cabut stopkontak dan alat kemudian dibersihkan.

### **D. Pressure Cooker**

1. Buka tutup panci presto dengan cara menggeser pegangan tutup panci berlawanan arah jarum jam lalu angkat. Masukkan bahan yang akan dimasak dengan air yang disesuaikan.
2. Tutup kembali panci presto (perhatikan tanda segitiga pada tutup panci presto, harus sama dengan tanda segitiga pada gagang panci) dengan cara menggeser pegangan tutup panci presto searah jarum jam sehingga pegangan tutup panci sejajar dengan pegangan pada panci presto.
3. Pada saat mulai memasak menggunakan panci presto, pergunakan api besar. Setelah terdengar bunyi desis panjang, kecilkan api agar masakan dapat matang dengan merata dan lunak. Desis panjang adalah pertanda air yang ada didalam panci presto sudah mendidih. Saat inilah waktu memasak dengan presto dihitung.
4. Perhatikan jangan sampai air di dalam panci sampai kering, selain masakan yang hangus, panci presto akan menjadi rusak.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 60 / 229



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN




5. Saat dirasa masakan sudah matang (biasanya 60% lebih cepat dari panci biasa), matikan api dan tunggu sekitar 5 menit. Selanjutnya angkat dan miringkan katup besar (ditengah tutup panci) hingga bendol kecil turun pada posisi semula. Setelah tidak ada uap/ tidak berdesis lagi maka tutup panci presto baru dapat dibuka. Ada beberapa jenis pancci presto yang dilengkapi dengan alat pengukur tekanan uap.
6. Jangan sekali-kali membuka tutup panci presto sebelum mengeluarkan uapnya terlebih dahulu! Berbahaya.

No. Dokumen : F/751/WAKA KUR/NA/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 12 – 12 – 2011
Revisi ke : 1		Halaman : 61 / 229





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
		
Staff	Staff	WAKA KUR

Satuan Pendidikan : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Kompetensi Keahlian : Tata Boga

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X / 1

Materi Pokok : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan

Alokasi Waktu : 3x 8 x 45 menit

**A. Kompetensi Inti**

1. Menghayati dan mensyukuri ajaram agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ramah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui berbagai macam peralatan memasak makanan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

**Indikator Pencapaian Kompetensi**

Bersyukur kepada Tuhan atas keberagaman penanganan dasar pengolahan makanan

- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan penanganan dasar pengolahan makanan

**Indikator Pencapaian Kompetensi**

Antusias dalam mencari informasi mengenai penanganan dasar pengolahan makanan



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (**jujur, disiplin, tanggung-jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong**) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

**Indikator Pencapaian Kompetensi :**

Melaksanakan perilaku ilmiah dalam melakukan pembelajaran. boga dasar

- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

**Indikator Pencapaian Kompetensi :**

Memahami dan melaksanakan sikap menghargai antara individu dan kelompok dalam pembelajaran boga dasar

- 3.2 Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan

**Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 3.2.1 Menjelaskan pengertian penanganan dasar pengolahan makanan
- 3.2.2 Menjelaskan fungsi penanganan dasar pengolahan makanan
- 3.2.3 Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam penanganan dasar pengolahan makanan.
- 3.2.4 Menjelaskan teknik pembuatan pada penanganan dasar pengolahan makanan.
- 3.2.5 Menjelaskan kaitan / hubungan penanganan dasar dengan kue indonesia
- 3.2.6 Menjelaskan cara penyimpanan hasil pada penanganan dasar pengolahan makanan

- 4.2 Melakukan penanganan penanganan dasar pengolahan makanan

**Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 4.2.1 Melakukan praktik penanganan dasar pengolahan makanan

### C. Tujuan Pembelajaran

**Pertemuan Pertama:**

- 1. Melalui gambar penanganan dasar pengolahan makanan, dan membaca referensi, peserta didik dapat bersyukur atas keberagaman cara penanganan dasar pengolahan makanan tentang pembuatan pewarna alami dari daun suji dan merang.
- 2. Melalui diskusi kelompok, melihat tayangan video berbagai demonstrasi cara penanganan dasar pengolahan makanan, peserta didik dapat mengidentifikasi alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan pewarna alami dari daun suji dan merang
- 3. Melalui diskusi kelompok, dan melihat tayangan video berbagai penanganan dasar pengolahan makanan, peserta didik dapat menjelaskan tentang teknik pembuatan pembuatan pewarna alami dari daun suji dan merang dan hubungannya dengan kue indonesia.



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

4. Melalui jobsheet, peserta didik dapat mempraktikkan pembuatan pewarna makanan alami dari daun suji dan abu merang

### **Pertemuan Kedua**

1. Melalui melihat tayangan video peserta didik dapat mengidentifikasi alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan kinca dan sirup gula (*simple syrup*)
2. Melalui melihat tayangan power point, peserta didik dapat menjelaskan tentang teknik pembuatan dan fungsi kinca dan sirup gula (*simple syrup*)
3. Melalui melihat tayangan power point dan peserta didik dapat menjelaskan hubungan kinca dan *simple syrup* dengan kue Indonesia.
4. Melalui jobsheet, peserta didik dapat mempraktikkan pembuatan kinca dan sirup gula (*simple syrup*)

### **Pertemuan Ketiga**

1. Melalui melihat tayangan video peserta didik dapat mengidentifikasi alat dan bahan yang digunakan dalam memarut kelapa dan membuat santan
2. Melalui melihat tayangan power point, peserta didik dapat menjelaskan tentang teknik memarut kelapa kasar dan teknik memarut kelapa halus.
3. Melalui melihat tayangan power point, peserta didik dapat menjelaskan tentang teknik membuat santan kental dan santan cair
4. Melalui melihat tayangan power point dan video peserta didik dapat menjelaskan hubungan kelapa parut dan santan dengan kue Indonesia
5. Melalui jobsheet, peserta didik dapat mempraktikkan teknik memarut kelapa halus dan ke

## **D. Materi Ajar**

### **Pertemuan Pertama**

1. Pengertian Penanganan Dasar Pengolahan Makanan
2. Pewarna alami untuk makanan
  - a) Air daun suji
  - b) Abu merang
3. Bahan, alat, teknik pembuatan, dan cara penyimpanan pewarna alami
4. Jobsheet



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

### **Pertemuan Kedua**

1. Penanganan dasar pengolahan makanan ( kinca dan sirup gula)
2. Bahan, alat, teknik pembuatan, dan cara penyimpanan kinca dan sirup gula
3. Jobsheet

### **Pertemuan Ketiga**

1. Penanganan dasar pengolahan makanan (teknik memarut kelapa dan membuat santan)
2. Bahan, alat, teknik pembuatan, dan cara penyimpanan kelapa parut dan santan
3. Jobsheet

### **E. Pendekatan, Strategi, dan Metode pembelajaran**

1. Pendekatan : Scientific learning
2. Strategi : Cooperatif learning
3. Metode :

Pertemuan Pertama : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan praktik

Pertemuan Kedua : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan praktik

Pertemuan Ketiga : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan praktik

### **F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Pembelajaran**

1. Media:
  - a. LCD
  - b. Laptop
  - c. Papan tulis
2. Alat dan Bahan
  - a. Handout materi ajar : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan
  - b. Power point terkait dengan pembelajaran
  - c. Gambar dan video penanganan dasar pengolahan makanan
3. Sumber Pembelajaran

Anonim.2012. *Yuk Bikin Pewarna Alami*. [http : // kesehatan.kompasiana.com](http://kesehatan.kompasiana.com). diakses pada tanggal 20 Agustus 2014 pukul 20.00 WIB

Anonim.2012. Cara Membuat Simple syrup. [http:// rumahresep2.blogspot.com](http://rumahresep2.blogspot.com). diakses pada tanggal 20 Agustus 2014 pukul 20.20 WIB

Anonim.2013.Tips Memarut Kelapa. <http://jagat-resep.blogspot.com>. diakses pada tanggal 20 Agustus 2014 pukul 20.30 WIB

Heny.2012. Cara Membuat Santan. [http:// henysetyawati.weebly.com](http://henysetyawati.weebly.com). diakses pada tanggal 20 Agustus 2014 pukul 20.40 WIB



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Zahra.2012. Tips Menggunakan Kelapa. <http://zahkarinasih.blogspot.com>.  
diakses pada tanggal 20 Agustus 2014 pukul 20.40 WIB

**G. Langkah-langkah kegiatan Pembelajaran**

**Pertemuan Pertama**

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
A. Persiapan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memasang LCD</li><li>2. Guru mengucapkan salam untuk membiasakan perilaku ramah.</li><li>3. Guru meminta salah satu siswa memimpin berdoa sebelum membuka pelajaran untuk menciptakan suasana <b>religius</b></li><li>4. Guru mengecek kehadiran peserta didik</li></ol>	30 menit
B. Kegiatan Awal	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Orientasi Guru menyampaikan topik yang akan disampaikan, kompetensi, tujuan, yang akan dicapai, strategi pembelajaran dan cara penilaian.</li><li>2. Apersepsi Guru melakukan <b>appersepsi</b> dengan memberikan pertanyaan yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan. Misalnya: <ol style="list-style-type: none"><li>c. Apa yang warna dadar gulung, klepon?</li><li>d. Darimana warna tersebut berasal?</li></ol></li><li>3. Motivasi Melalui media power point guru menayangkan gambar pewarna alami pada makanan.</li></ol>	35 menit
C. Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Mengamati</b> Peserta didik mengamati power point dan video mengenai pewarna alami pada makanan sehingga menemukan masalah yang ingin diketahui lebih jauh.</li><li>2. <b>Menanya</b> Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bahan apa saja yang dapat digunakan sebagai pewarna alami pada makanan?</li><li>2. Bagaimana cara pembuatannya?</li></ol></li><li>3. <b>Mengeksplorasi</b> Peserta didik dibagi dalam 6 kelompok, berkelompok mengamati video pembuatan pewarna alami pada makanan untuk mencari bahan, alat yang digunakan, teknik pembuatan pewarna alami. Peserta didik melaksanakan jadwal pelaksanaan praktik.</li></ol>	260 menit



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	<p>Peserta didik tahap demi tahap menyelesaikan tugas praktik sesuai dengan target waktu yang diberikan. Pada tahap ini dilakukan <b>penilaian ketrampilan</b></p> <p>4. <b>Mengasosiasi</b> Peserta didik dalam kelompok mendiskusikan hasil praktik pembuatan pewarna hijau alami dari daun suji dan pewarna hitam alami dari abu merang, meliputi cara pembuatan, dan cara penyimpanannya. Pada tahap ini dilakukan <b>penilaian sikap yaitu percaya diri</b>.</p> <p>5. <b>Mengkomunikasikan</b> Tiap kelompok menceritakan bagaimana proses pembuatan, hubungan pewarna alami dalam kue Indonesia dan cara penyimpanannya. Pada tahap ini dilakukan penilaian sikap yaitu percaya diri siswa, yang berani menyampaikan hasil diskusi.</p> <p>6. Guru mengajak siswa menjawab soal dengan pertanyaan yang sudah diberikan. Hal ini untuk mengukur <b>nilai pengetahuan</b> siswa terhadap materi yang telah disampaikan.</p>	
D. Penutup	<p>1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.</p> <p>2. Guru menanyakan beberapa pertanyaan yang dijawab langsung oleh peserta didik.</p> <p>3. Siswa diberikan gambaran mengenai materi selanjutnya yaitu tentang teori dan praktik pembuatan kinca dan sirup gula.</p> <p>4. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam.</p>	35 menit

Pertemuan Kedua

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
A. Persiapan	<p>1. Guru memasang LCD</p> <p>2. Guru mengucapkan salam untuk membiasakan perilaku ramah.</p> <p>3. Guru meminta salah satu siswa memimpin berdoa sebelum membuka pelajaran untuk menciptakan suasana <b>religius</b></p> <p>4. Guru mengecek kehadiran peserta didik</p>	30 menit
B. Kegiatan Awal	<p>1. Orientasi Guru menyampaikan topik yang akan disampaikan, kompetensi, tujuan, yang akan dicapai, strategi pembelajaran dan cara penilaian.</p> <p>2. Apersepsi Guru melakukan <b>appersepsi</b> dengan memberikan pertanyaan yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan. Misalnya:</p>	35 menit



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	<p>a. Apa nama pendamping kue lopis/lupis?</p> <p>b. Terbuat dari apa saus tersebut?</p> <p>3. Motivasi</p> <p>Melalui media power point guru menayangkan gambar kinca dan sirup gula jawa</p>	
C. Kegiatan Inti	<p>1. <b>Mengamati</b></p> <p>Peserta didik mengamati power point dan video mengenai pembuatan kinca dan sirup gula pada makanan sehingga menemukan masalah yang ingin diketahui lebih jauh.</p> <p>2. <b>Menanya</b></p> <p>Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:</p> <p>1. Bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan kinca dan sirup gula?</p> <p>2. Bagaimana cara pembuatannya?</p> <p>3. <b>Mengeksplorasi</b></p> <p>Peserta didik dibagi dalam 6 kelompok, berkelompok mengamati video pembuatan pewarna alami pada makanan untuk mencari bahan, alat yang digunakan, teknik pembuatan pewarna alami. setelah diskusi selesai Peserta didik melaksanakan jadwal pelaksanaan praktik untuk mengukur ketrampilan siswa dan <b>menilai sikap tanggung awab dan kerjasama siswa.</b></p> <p>Peserta didik tahap demi tahap menyelesaikan tugas praktik sesuai dengan target waktu yang diberikan.</p> <p>4. <b>Mengasosiasi</b></p> <p>Peserta didik dalam kelompok mendiskusikan hasil praktik pembuatan kinca dan sirup gula, meliputi cara pembuatan, dan cara penyimpanannya</p> <p>5. <b>Mengkomunikasikan</b></p> <p>Tiap kelompok menceritakan bagaimana proses pembuatan kinca dan sirup gula, dalam kue Indonesia dan cara penyimpanannya.</p> <p>6. Guru mengajak siswa menjawab soal dengan pertanyaan yang sudah diberikan untuk mengukur tingkat pengetahuan siswa</p>	260 menit
D. Penutup	<p>1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.</p> <p>2. Guru menanyakan beberapa pertanyaan yang dijawab langsung oleh peserta didik.</p> <p>3. Siswa diberikan gambaran mengenai materi selanjutnya yaitu tentang teori dan praktik pembuatan santan dan teknik memarut kelapa.</p> <p>4. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam.</p>	35 menit



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Pertemuan Ketiga

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
A. Persiapan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memasang LCD</li><li>2. Guru mengucapkan salam untuk membiasakan perilaku ramah.</li><li>3. Guru meminta salah satu siswa memimpin berdoa sebelum membuka pelajaran untuk menciptakan suasana <b>religius</b></li><li>4. Guru mengecek kehadiran peserta didik</li></ol>	30 menit
B. Kegiatan Awal	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Orientasi Guru menyampaikan topik yang akan disampaikan, kompetensi, tujuan, yang akan dicapai, strategi pembelajaran dan cara penilaian.</li><li>2. Apersepsi Guru melakukan <b>appersepsi</b> dengan memberikan pertanyaan yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan. Misalnya:<ol style="list-style-type: none"><li>a. Apa taburan yang terdapat pada kue klepon?</li><li>b. Bagaimana teknik memarut kelapa memanjang?</li></ol></li><li>3. Motivasi Melalui media power point guru menayangkan gambar posisi kelapa untuk menghasilkan parutan panjang dan halus.</li></ol>	35 menit
C. Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Mengamati</b> Peserta didik mengamati power point dan video mengenai cara memeras santan sehingga menemukan masalah yang ingin diketahui lebih jauh.</li><li>2. <b>Menanya</b> Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:<ol style="list-style-type: none"><li>a. Bagaimana cara memperoleh santan kental?</li><li>b. Bagaimana cara mendapatkan parutan kelapa yang halus?</li></ol></li><li>3. <b>Mengekplorasi</b> Peserta didik dibagi dalam 6 kelompok, berkelompok mengamati video tips memeras santan. Setelah itu peserta didik melaksanakan jadwal pelaksanaan praktik untuk mengetahui tingkat ketrampilan siswa dalam membuat parutan kelapa dengan dua teknik dan membuat santan. Peserta didik tahap demi tahap menyelesaikan tugas praktik sesuai dengan target waktu yang diberikan. <b>Pada praktik ini juga dilakukan penilaian sikap kerjasama antar anggota kelompok.</b></li></ol>	260 menit





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	<p>4. <b>Mengasosiasi</b> Peserta didik dalam kelompok mendiskusikan hasil praktik pembuatan santan kental dan cair serta teknik memarut kelapa, meliputi cara pembuatan, dan cara penyimpanannya</p> <p>5. <b>Mengkomunikasikan</b> Tiap kelompok menceritakan bagaimana proses pembuatan, santan kental dan cair, teknik memarut kelapa serta hubungannya dalam kue Indonesia dan cara penyimpanannya.</p> <p>6. Guru mengajak siswa menjawab soal dengan pertanyaan yang sudah diberikan untuk mengukur <b>tingkat pengetahuan siswa</b></p>	
D. Penutup	<p>1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.</p> <p>2. Guru menanyakan beberapa pertanyaan yang dijawab langsung oleh peserta didik.</p> <p>3. Siswa diberikan gambaran mengenai materi selanjutnya yaitu tentang potongan sayuran</p> <p>4. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam.</p>	35 menit

H. Penilaian Hasil Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA

Teknik : Pengetahuan (Tes)  
Sikap (Non Tes)

Bentuk Instrumen : Pengetahuan (Soal)  
Sikap (Observasi / Pengamatan)

1. Jenis Penilaian
- a. Penilaian sikap  
Observasi : Rubrik Penilaian Sikap
  - b. Penilaian pengetahuan  
Soal Menjodohkan
  - c. Penilaian ketrampilan  
Portofolio: *Check list*

2. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 2. Percaya diri dalam menyampaikan hasil diskusi	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi

	3. Proaktif saat pelajaran berlangsung		
2	Pengetahuan 2. Penanganan dasar pengolahan dalam pembuatan pewarna alami makanan	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 2. Terampil membuat pewarna alami dari daun suji dan abu merang	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi

PERTEMUAN KEDUA

1. Jenis Penilaian

- a. Penilaian sikap  
Observasi : Rubrik Penilaian Sikap
- b. Penilaian pengetahuan  
Tes tertulis
- c. Penilaian ketrampilan  
Portofolio: *Check list*

2. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 2. Kerjasama saat praktik 3. Tanggung jawab saat praktik	Pengamatan	Selama pembelajaran dan praktik
2	Pengetahuan 2. Berkaitan dengan praktik (evaluasi)	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 2. Terampil dalam mempraktikkan pembuatan kinca dan sirup gula	Pengamatan praktek	Penyelesaian tugas (baik individu maupun



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

			kelompok) dan saat diskusi
--	--	--	-------------------------------



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

PERTEMUAN KETIGA

- 1. Jenis Penilaian
  - a. Penilaian sikap  
Observasi : Rubrik Penilaian Sikap
  - b. Penilaian pengetahuan  
Soal Essay dan isian singkat
  - c. Penilaian ketrampilan  
Portofolio: *Check list*

2. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Kerjasama dan tanggung jawab pada saat praktik	Pengamatan	Selama pembellajaran dan praktik
2	Pengetahuan 1. Penanganan dasar pengolahan dalam teknik memarut kelapa dan santan	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil membuat santan kan memarut kelapa	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

PERTEMUAN 1

LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

PERCAYA DIRI

Aspek Pengamatan

- 1. Berani bertanya, berpendapat, atau menjawab pertanyaan
- 2. Melakukan presentasi hasil diskusi tanpa ragu-ragu
- 3. Berani membuka dan menutup presentasi

PROAKTIF

Aspek Pengamatan

- 1. Inisiatif dalam bertindak
- 2. Bertindak dengan tanggung jawab
- 3. Memiliki prinsip dalam bertindak

Petunjuk Penilaian

Lembaran ini diisi oleh guru untuk menilai sikap sosial percaya diri didik dalam sikap percaya diri. Berilah nilai pada kolom skor sesuai sikap percaya diri yang ditampilkan oleh peserta didik, dengan kriteria sebagai berikut :

- 4 = **selalu**, apabila selalu melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 3 = **sering**, apabila sering melakukan sesuai aspek pengamatan dan kadang kadang tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 2 = **kadang-kadang**, apabila kadang-kadang melakukan sesuai pernyataan dan sering tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 1 = **tidak pernah**, apabila tidak pernah melakukan sesuai dengan aspek pengamatan

No	Nama Siswa	Sikap						Jumlah skor	Ket.
		Percaya diri			Proaktif				
		1	2	3	1	2	3		



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

1	Bambang Kurniawan	4	4	4	3	3	3	19	Baik
2	Budi Utami	4	3	3	3	3	3	19	Baik
3	Else Agusin K.M	4	3	3	3	3	3	19	Baik
4	Eka Dwi Cahyani	3	4	3	3	3	3	19	Baik
5	Ellintan Ratna Hastuti	4	3	3	3	3	3	19	Baik
6	Fatma Wahyuningsih	3	3	3	3	3	3	18	Baik
7	Heni Lestari	4	3	3	3	3	3	19	Baik
8	Ika Nursafitri	4	3	3	3	3	3	19	Baik
9	Indriani	3	3	3	3	3	3	18	Baik
10	Izdyan Purnama P	4	3	3	3	3	3	19	Baik
11	Mudah Lestari	3	3	3	3	3	3	18	Baik
12	Muhammad Dwi N.	3	3	3	3	3	3	18	Baik
13	Nisa Dara Nourisma	4	3	3	3	3	3	19	Baik
14	Novita Suryaningsih	4	3	3	3	3	3	19	Baik
15	Nurul Hartati	3	3	3	3	3	3	18	Baik
16	Oktavia Niwan Pradiana	4	3	3	3	3	3	19	Baik
17	Panca Wulandari	4	3	3	3	3	3	19	Baik
18	Putri Ida Yani	4	3	3	3	3	3	19	Baik
19	Ranindya S.	3	4	3	3	3	3	19	Baik
20	Riska Fajar Saputri	4	3	3	3	3	3	19	Baik
21	Rois Ngabdillah	4	3	3	3	3	3	19	Baik
22	Wulan Dwi Astuti	3	3	3	3	3	3	18	Baik
23	Yulia Tustu Lastri	3	3	3	3	3	3	18	Baik
24	Yuniva Istanti	4	3	3	3	3	3	19	Baik

**Pedoman Skor:**

Skor minimal =  $6 \times 1 = 6$

Skor maksimal =  $6 \times 4 = 24$

Rentang = 4



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Rentang nilai =  $(24-6) / 4 = 4,5$

**Kriteria**

Apabila skor diperoleh 19,51 – 24,00 maka nilai **Sangat Baik (A)**

Apabila skor diperoleh 15,01- 19,50 maka nilai **Baik (B)**

Apabila skor diperoleh 10,51-15,00 maka nilai **Cukup (C)**

Apabila skor diperoleh 6,00- 10,50 maka nilai **Kurang (K)**



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

1. Kisi Kisi Soal

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah Soal
1	Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan	3.2.1 Menjelaskan pengertian penanganan dasar pengolahan makanan. 3.2.2 Menjelaskan fungsi penanganan dasar pengolahan makanan 3.2.3 Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam penanganan dasar pengolahan makanan. 3.2.4 Menjelaskan teknik pembuatan pada penanganan dasar pengolahan makanan. 3.2.5 Menjelaskan kaitan / hubungan penanganan dasar dengan kue indonesia 3.2.6 Menjelaskan cara penyimpanan hasil pada penanganan dasar pengolahan makanan	1. Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan. 2. Pembuatan pewarna alami pada makanan 3. Teknik pembuatan, aplikasi pada kue indonesia, bahan dan alat yang digunakan	10

Soal :

1. Jelaskan pengertian penanganan dasar pengolahan makanan





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

**Pasangkanlah dengan garis pertanyaan yang ada di lajur kiri dengan yang ada di lajur kanan**

- |  |                       |                    |
|--|-----------------------|--------------------|
| 1. Daun yang berfungsi sebagai penambah aroma.             | <input type="radio"/> | Lapis jongkong     |
| 2. Batang padi yang bewarna kuning kecoklatan              | <input type="radio"/> | Larutkan dalam air |
| 3. Bahan yang berfungsi mencerahkan pewarna hijau alami    | <input type="radio"/> | Pandan             |
| 4. Bahan utama pembuatan pewarna hitam alami               | <input type="radio"/> | Klepon             |
| 5. Kue tradisional yang menggunakan pewarna hijau alami    | <input type="radio"/> | Abu merang         |
| 6. Teknik pembuatan pewarna hitam alami                    | <input type="radio"/> | Merang             |
| 7. Bahan utama pembuatan pewarna hijau alami               | <input type="radio"/> | Air Kapur          |
| 8. Pewarna hitam alami dapat digunakan dalam pembuatan kue | <input type="radio"/> | Satu hari          |
| 9. Lama penyimpanan pewarna alami pada makanan             | <input type="radio"/> | Blender            |
| 10. Alat penghalus dalam pembuatan pewarna hijau alami     | <input type="radio"/> | Daun suji          |



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

No	Kunci Jawaban	Kriteria Skor	Total Skor
1.	Pengertian Penanganan Dasar Pengolahan Makanan yaitu <u>Langkah awal</u> pengolahan makanan dengan <u>mempersiapkan</u> komponen bahan yang <u>perlu diolah terlebih dahulu</u> untuk <u>menghasilkan masakan</u> .	Setiap menyebutkan kata kunci yang digaris bawah memiliki point atau skor 50	50
	1. Pandan 2. Merang 3. Air kapur 4. Abu merang 5. Klepon 6. Larutkan 7. Suji 8. Lapis jongkong 9. Satu hari 10. Blender	Setiap point benar memiliki skor 5	50
Total Skor			100

Rumus Penilaian

$$\text{Nilai} = \sum \text{Skor}$$



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Peserta didik melaksanakan penanganan makanan sesuai tugas pada jobsheet!

No	Nama Siswa	Persiapan	Proses	Hasil Kerja	Sikap Kerja	Ketrampilan Membuat pewarna alami dari daun suji dan abu merang		
						Total Skor (1-100)	T	BT
1	Bambang Kurniawan	12,7 5	26,1	33	13,5	85,3		
2	Budi Utami	14	26,4	36	13,5	89,9		
3	Else Agusin K.M	12,7	24	33	13,5	83,2		
4	Eka Dwi Cahyani	12,7	25,5	32,8	13,5	84,5		
5	Ellintan Ratna Hastuti	12,7	26,1	33,2	13,5	85,5		
6	Fatma Wahyuningsih	12,7 5	26,1	33	13,5	85,3		
7	Heni Lestari	12,7 5	26,1	33	13,5	85,3		
8	Ika Nursafitri	12,7	24	33	13,5	83,2		
9	Indriani	12,7	24	33	13,5	83,2		
10	Izdyan Purnama P	12,7	25,5	32,8	13,5	84,5		
11	Mudah Lestari	12,7	26,4	33,4	13,5	86		
12	Muhammad Dwi N.	14	26,4	36	13,5	89,9		
13	Nisa Dara Nourisma	12,7	26,1	33,2	13,5	85,5		
14	Novita Suryaningsih	12,7	25,5	32,8	13,5	84,5		
15	Nurul Hartati	12,7	26,4	33,4	13,5	86		
16	Oktavia Niwan Pradiana	12,7	26,1	33,2	13,5	85,5		
17	Panca Wulandari	12,7	24	33	13,5	83,2		
18	Putri Ida Yani	12,7	26,4	33,4	13,5	86		
19	Ranindya S.	12,7	26,1	33,2	13,5	85,5		
20	Riska Fajar Saputri	14	26,4	36	13,5	89,9		
21	Rois Ngabdillah	12,7	25,5	32,8	13,5	84,5		
22	Wulan Dwi Astuti	12,7 5	26,1	33	13,5	85,3		
23	Yulia Tustu Lastri	14	26,4	36	13,5	89,9		
24	Yuniva Istanti	12,7	26,4	33,4	13,5	86		

Keterangan : \*) KKM Indikator 75

T : Tuntas apabila skor lebih besar atau sama dengan 75.0

BT : Belum Tuntas apabila skor kurang dari 75



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Kriteria/Rubrik Penilaian

No	Komponen/Subkomponen Penilaian	Indikator	Skor
1	Persiapan kerja	Bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih siap digunakan dan tertata rapi	90-100
		Bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih siap digunakan	80-89
		Bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu	70-79
		Bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	≤ 75
2	Proses (Sistematika dan Cara Kerja)	Bekerja secara sistematis, efisien dan edektif	90-100
		Bekerja secara sistematis dan efisien	80-89
		Bekerja secara sistematis	70-79
		Bekerja tidak sistematis	≤ 75
3	Hasil Kerja		
	Pewarna Hitam Alami dari Air Abu Merang		
	Warna	Hitam pekat	90-100
		Hitam pekat sedikit terdapat ampas	80-89
		Hitam pudar	70-79
		Warna tidak sesuai dengan kriteria	≤ 75
	Pewarna Hijau Alami dari Air Daun Suji		
	Warna	Hijau tua	90-100
		Hijau agak tua	80-89
		Hijau pudar	70-79
		Warna tidak sesuai dengan kriteria	≤ 75
4	Sikap Kerja (Sanitasi Hygiene)	Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja	90-100
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat	80-89



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

		Sesuai prosedur kerja	70-79
		Tidak sesuai prosedur kerja	≤ 75

Rumus Nilai Akhir :

$$(\text{Nilai Persiapan} \times 15\%) + (\text{Nilai Proses} \times 30\%) + (\text{Nilai Hasil} \times 40\%) + (\text{Nilai Sikap Kerja} \times 15\%) =$$

Nilai Akhir



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

DAFTAR REKAPITULASI NILAI  
(PERTEMUAN 1)

No	Nama Peserta	Nilai		
		Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
1	2	3	4	5
1	Bambang Kurniawan	Baik	100	85,3
2	Budi Utami	Baik	100	89,9
3	Else Agusin K.M	Baik	100	83,2
4	Eka Dwi Cahyani	Baik	100	84,5
5	Ellintan Ratna Hastuti	Baik	100	85,5
6	Fatma Wahyuningsih	Baik	100	85,3
7	Heni Lestari	Baik	100	85,3
8	Ika Nursafitri	Baik	100	83,2
9	Indriani	Baik	100	83,2
10	Izdyan Purnama P	Baik	100	84,5
11	Mudah Lestari	Baik	100	86
12	Muhammad Dwi N.	Baik	100	89,9
13	Nisa Dara Nourisma	Baik	100	85,5
14	Novita Suryaningsih	Baik	100	84,5
15	Nurul Hartati	Baik	100	86
16	Oktavia Niwan Pradiana	Baik	100	85,5
17	Panca Wulandari	Baik	100	83,2
18	Putri Ida Yani	Baik	100	86
19	Ranindya S.	Baik	100	85,5
20	Riska Fajar Saputri	Baik	100	89,9
21	Rois Ngabdillah	Baik	100	84,5
22	Wulan Dwi Astuti	Baik	100	85,3
23	Yulia Tustu Lastri	Baik	100	89,9
24	Yuniva Istanti	Baik	100	86



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

PERTEMUAN 2

LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

TANGGUNG JAWAB

Aspek Pengamatan

1. Melaksanakan praktikum individu dengan baik
2. Mengembalikan peralatan dapur ke tempat semula
3. Melaksanakan tugas per kelompok sesuai jadwal (bon alat, bon bahan, menyapu, mengepel, bak cuci dll)

KERJASAMA

Aspek Pengamatan

1. Terlibat aktif dalam bekerja kelompok
2. Kesiediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan
3. Bersedia membantu orang lain dalam satu kelompok yang mengalami kesulitan

Petunjuk Penilaian

Lembaran ini diisi oleh guru untuk menilai sikap sosial percaya diri didik dalam sikap percaya diri. Berilah nilai pada kolom skor sesuai sikap tanggung jawab yang ditampilkan oleh peserta didik, dengan kriteria sebagai berikut :

- 4 = **selalu**, apabila selalu melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 3 = **sering**, apabila sering melakukan sesuai aspek pengamatan dan kadang kadang tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 2 = **kadang-kadang**, apabila kadang-kadang melakukan sesuai pernyataan dan sering tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 1 = **tidak pernah**, apabila tidak pernah melakukan sesuai dengan aspek pengamatan



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

No	Nama Siswa	Sikap						Jumlah skor	Ket.
		Tanggung Jawab			Kerjasama				
		AP 1	AP 2	AP 3	AP 1	AP 2	AP 3		
1	Bambang Kurniawan	4	4	3	3	3	3	20	Sangat Baik
2	Budi Utami	4	3	3	4	3	3	20	Sangat Baik
3	Else Agusin K.M	3	3	3	3	3	3	18	Baik
4	Eka Dwi Cahyani	3	3	3	3	3	3	18	Baik
5	Ellintan Ratna Hastuti	4	4	3	3	3	3	20	Sangat Baik
6	Fatma Wahyuningsih	3	3	3	3	3	3	18	Baik
7	Heni Lestari	3	3	3	3	3	3	18	Baik
8	Ika Nursafitri	3	3	3	3	3	3	18	Baik
9	Indriani	3	3	3	3	3	3	18	Baik
10	Izdyan Purnama P	4	4	4	3	3	3	21	Sangat Baik
11	Mudah Lestari	3	3	3	3	3	3	18	Baik
12	Muhammad Dwi N.	3	3	3	3	3	3	18	Baik
13	Nisa Dara Nourisma	4	3	3	3	3	3	19	Baik
14	Novita Suryaningsih	4	3	3	3	3	3	19	Baik
15	Nurul Hartati	3	3	3	3	3	3	18	Baik
16	Oktavia Niwan Pradiana	3	3	3	3	3	3	18	Baik
17	Panca Wulandari	4	4	3	3	3	3	20	Baik
18	Putri Ida Yani	4	4	4	3	3	3	21	Sangat Baik
19	Ranindya S.	3	3	3	3	3	3	18	Baik
20	Riska Fajar Saputri	3	3	3	3	3	3	18	Baik





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

21	Rois Ngabdillah	3	3	3	3	3	3	18	Baik
22	Wulan Dwi Astuti	3	3	3	3	3	3	18	Baik
23	Yulia Tustu Lastri	3	3	3	3	3	3	18	Baik
24	Yuniva Istanti	3	3	3	3	3	3	18	Baik

Keterangan : AP (Aspek Penilaian)

**Pedoman Skor:**

Skor minimal =  $6 \times 1 = 6$                       Skor maksimal =  $6 \times 4 = 24$                       Rentang = 4  
Rentang nilai =  $(24 - 6) / 4 = 4,5$

**Kriteria**

Apabila skor diperoleh 19,51 – 24,00 maka nilai **Sangat Baik (A)**  
Apabila skor diperoleh 15,01- 19,50 maka nilai **Baik (B)**  
Apabila skor diperoleh 10,51-15,00 maka nilai **Cukup (C)**  
Apabila skor diperoleh 6,00- 10,50 maka nilai **Kurang (K)**



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

1. Kisi Kisi Soal

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah Soal
1	Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan	3.2.1 Menjelaskan fungsi pewarna hijau alami 3.2.2 Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam penanganan dasar pengolahan makanan. 3.2.3 Menjelaskan teknik pembuatan pada penanganan dasar pengolahan makanan. 3.2.4 Menjelaskan kaitan / hubungan penanganan dasar dengan kue indonesia 3.2.5 Menjelaskan cara penyimpanan hasil pada penanganan dasar pengolahan makanan	1. Pembuatan kinca dan sirup gula	10

Jawablah pertanyaan berikut dengan singkat!

1. Sebutkan 3 kudapan indonesia yang menggunakan kinca!
2. Sebutkan 3 minuman yang menggunakan sirup gula!
3. Sebutkan bahan dalam pembuatan kinca!
4. Sebutkan alat dalam pembuatan sirup gula!
5. Jelaskan cara penyimpanan kinca dan sirup gula!



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

No	Kunci Jawaban	Kriteria Skor	Total Skor
1.	Bubur sumsum, es dawet, kue lapis, serabi	Setiap 3 jawaban benar sesuai kunci jawaban mempunyai skor 1	30
2.	Es buah, Es teh, Es Jeruk, Es Teller, Es campur, Jus Buah (Aneka Minuman)	Setiap 3 jawaban benar sesuai kunci jawaban mempunyai skor 1	30
3	Gula Jawa, Air, Daun Pandan, dan Garam	Setiap jawaban benar mempunyai skor 1	40
4	Panci, kompor, Mangkok, Gelas ukur	Setiap jawaban 3 jawaban benar sesuai kunci jawaban mempunyai skor 1	30
5	Disimpan dalam <u>suhu rendah (kulkas)</u> dan <u>jauhkan dari sinar matahari</u>	Setiap menyebutkan kata kunci yang digaris bawahi memiliki point atau skor 1	20
Total Skor			150

Rumus Penilaian

$$\frac{150}{15} = 100$$



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Peserta didik melaksanakan penanganan makanan sesuai tugas pada jobsheet!

No	Nama Siswa	Persiapan	Proses	Hasil Kerja	Sikap Kerja	Ketrampilan Membuat saus Kinca		
						Total Skor (1-100)	T	BT
1	Bambang Kurniawan	12,7 5	26,1	32,6	13,5	84,9		
2	Budi Utami	14	26,4	33,3	13,5	87,2		
3	Else Agusin K.M	12,7	24	32,6	13,5	82,8		
4	Eka Dwi Cahyani	12,7	25,5	34	13,5	85,7		
5	Ellintan Ratna Hastuti	12,7	26,1	34	13,5	86,3		
6	Fatma Wahyuningsih	12,7 5	26,1	32,6	13,5	84,9		
7	Heni Lestari	12,7 5	26,1	32,6	13,5	84,9		
8	Ika Nursafitri	12,7	24	32,6	13,5	82,8		
9	Indriani	12,7	24	32,6	13,5	82,8		
10	Izdyan Purnama P	12,7	25,5	34	13,5	85,7		
11	Mudah Lestari	12,7	26,4	32,6	13,5	85,2		
12	Muhammad Dwi N.	14	26,4	33,3	13,5	87,2		
13	Nisa Dara Nourisma	12,7	26,1	34	13,5	86,3		
14	Novita Suryaningsih	12,7	25,5	34	13,5	85,7		
15	Nurul Hartati	12,7	26,4	32,6	13,5	85,2		
16	Oktavia Niwan Pradiana	12,7	26,1	34	13,5	86,3		
17	Panca Wulandari	12,7	24	32,6	13,5	82,8		
18	Putri Ida Yani	12,7	26,4	32,6	13,5	85,2		
19	Ranindya S.	12,7	26,1	34	13,5	86,3		
20	Riska Fajar Saputri	14	26,4	33,3	13,5	87,2		
21	Rois Ngabdillah	12,7	25,5	34	13,5	85,7		
22	Wulan Dwi Astuti	12,7 5	26,1	32,6	13,5	84,9		
23	Yulia Tustu Lastri	14	26,4	33,3	13,5	87,2		
24	Yuniva Istanti	1 2,7	26,4	32,6	13,5	85,2		

Keterangan : \*) KKM Indikator 75

T : Tuntas apabila skor lebih besar atau sama dengan 75.0

BT : Belum Tuntas apabila skor kurang dari 75

Kriteria/Rubrik Penilaian



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

No	Komponen/Subkomponen Penilaian	Indikator	Skor
1	Persiapan kerja	Bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih siap digunakan dan tertata rapi	90-100
		Bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih siap digunakan	80-89
		Bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu	70-79
		Bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	≤ 75
2	Proses (Sistematika dan Cara Kerja)	Bekerja secara sistematis, efisien dan edektif	90-100
		Bekerja secara sistematis dan efisien	80-89
		Bekerja secara sistematis	70-79
		Bekerja tidak sistematis	≤ 75
3	Hasil Kerja		
	Kinca		
	Warna	Coklat tua	90-100
		Coklat agak tua	80-89
		Coklat muda	70-79
		Warna tidak sesuai dengan kriteria	≤ 75
	Rasa	Manis	90-100
		Kurang Manis	80-89
		Tidak Manis	70-79
		Rasa tidak sesuai dengan kriteria	≤ 75
	Tekstur	Semiliquid	90-100
		Encer	80-89
		Sangat encer	70-79
		Tekstur tidak sesuai dengan kriteria	≤ 75
	Simple syrup		
	Warna	Jernih agak kekuningan	90-100
		Jernih	80-89



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

		Jernih terdapat sedikit kotoran	70-79
		Warna tidak sesuai dengan kriteria	$\leq 75$
	Rasa	Manis	90-100
		Kurang Manis	80-89
		Tidak Manis	70-79
		Rasa tidak sesuai dengan kriteria	$\leq 75$
	Tekstur	Semiliquid	90-100
		Encer	80-89
		Sangat encer	70-79
		Tekstur tidak sesuai dengan kriteria	$\leq 75$
	4 Sikap Kerja (Sanitasi Hygiene)	Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja	90-100
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat	80-89
		Sesuai prosedur kerja	70-79
		Tidak sesuai prosedur kerja	$\leq 75$

Rumus Nilai Akhir

$(\text{Nilai Persiapan} \times 15\%) + (\text{Nilai Proses} \times 30\%) + (\text{Nilai Hasil} \times 40\%) + (\text{Nilai Sikap Kerja} \times 15\%)$   
 $= \text{Nilai Akhir}$



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

DAFTAR REKAPITULASI NILAI  
(PERTEMUAN 2)

No	Nama Peserta	Nilai		
		Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
1	2	3	4	5
1	Bambang Kurniawan	Sangat Baik	82	84,9
2	Budi Utami	Sangat Baik	85	87,2
3	Else Agusin K.M	Baik	77	82,8
4	Eka Dwi Cahyani	Baik	77	85,7
5	Ellintan Ratna Hastuti	Sangat Baik	82	86,3
6	Fatma Wahyuningsih	Baik	87	84,9
7	Heni Lestari	Baik	77	84,9
8	Ika Nursafitri	Baik	82	82,8
9	Indriani	Baik	77	82,8
10	Izdyan Purnama P	Sangat Baik	80	85,7
11	Mudah Lestari	Baik	77	85,2
12	Muhammad Dwi N.	Baik	77	87,2
13	Nisa Dara Nourisma	Baik	82	86,3
14	Novita Suryaningsih	Baik	87	85,7
15	Nurul Hartati	Baik	82	85,2
16	Oktavia Niwan Pradiana	Baik	82	86,3
17	Panca Wulandari	Baik	75	82,8
18	Putri Ida Yani	Sangat Baik	77	85,2
19	Ranindya S.	Baik	77	86,3
20	Riska Fajar Saputri	Baik	90	87,2
21	Rois Ngabdillah	Baik	80	85,7
22	Wulan Dwi Astuti	Baik	77	84,9
23	Yulia Tustu Lastri	Baik	77	87,2
24	Yuniva Istanti	Baik	80	85,2



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

PERTEMUAN 3

LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

TANGGUNG JAWAB

Aspek Pengamatan

- 1. Melaksanakan praktikum individu dengan baik
- 2. Mengembalikan peralatan dapur ke tempat semula
- 3. Melaksanakan tugas per kelompok sesuai jadwal (bon alat, bon bahan, menyapu, mengepel, bak cuci dll)

KERJASAMA

Aspek Pengamatan

- 1. Terlibat aktif dalam bekerja kelompok
- 2. Kesediaaan melakukan tugas sesuai kesepakatan
- 3. Bersedia membantu orang lain dalam satu kelompok yang mengalami kesulitan

Petunjuk Penilaian

Lembaran ini diisi oleh guru untuk menilai sikap sosial percaya diri didik dalam sikap percaya diri. Berilah nilai pada kolom skor sesuai sikap tanggung jawab yang ditampilkan oleh peserta didik, dengan kriteria sebagai berikut :

- 4 = **selalu**, apabila selalu melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 3 = **sering**, apabila sering melakukan sesuai aspek pengamatan dan kadang kadang tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 2 = **kadang-kadang**, apabila kadang-kadang melakukan sesuai pernyataan dan sering tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 1 = **tidak pernah**, apabila tidak pernah melakukan sesuai dengan aspek pengamatan

No	Nama Siswa	Sikap						Jumlah skor	Ket.
		Tanggung Jawab			Kerjasama				
		AP 1	AP 2	AP 3	AP 1	AP 2	AP 3		





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

1	Bambang Kurniawan	4	4	3	3	3	3	20	Sangat Baik
2	Budi Utami	4	3	3	4	3	3	20	Sangat Baik
3	Else Agusin K.M	3	3	3	3	3	3	18	Baik
4	Eka Dwi Cahyani	3	3	3	3	3	3	18	Baik
5	Ellintan Ratna Hastuti	4	4	3	3	3	3	20	Sangat Baik
6	Fatma Wahyuningsih	3	3	3	3	3	3	18	Baik
7	Heni Lestari	3	3	3	3	3	3	18	Baik
8	Ika Nursafitri	3	3	3	3	3	3	18	Baik
9	Indriani	3	3	3	3	3	3	18	Baik
10	Izdyan Purnama P	4	4	4	3	3	3	21	Sangat Baik
11	Mudah Lestari	3	3	3	3	3	3	18	Baik
12	Muhammad Dwi N.	3	3	3	3	3	3	18	Baik
13	Nisa Dara Nourisma	4	3	3	3	3	3	19	Baik
14	Novita Suryaningsih	4	3	3	3	3	3	19	Baik
15	Nurul Hartati	3	3	3	3	3	3	18	Baik
16	Oktavia Niwan Pradiana	3	3	3	3	3	3	18	Baik
17	Panca Wulandari	4	4	3	3	3	3	20	Baik
18	Putri Ida Yani	4	4	4	3	3	3	21	Sangat Baik
19	Ranindya S.	3	3	3	3	3	3	18	Baik
20	Riska Fajar Saputri	3	3	3	3	3	3	18	Baik
21	Rois Ngabdillah	3	3	3	3	3	3	18	Baik
22	Wulan Dwi Astuti	3	3	3	3	3	3	18	Baik



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

23	Yulia Tustu Lastri	3	3	3	3	3	3	18	Baik
24	Yuniva Istanti	3	3	3	3	3	3	18	Baik

**Pedoman Skor:**

Skor minimal =  $6 \times 1 = 6$                       Skor maksimal =  $6 \times 4 = 24$                       Rentang = 4  
Rentang nilai =  $(24 - 6) / 4 = 4,5$

**Kriteria**

Apabila skor diperoleh 19, 51 – 24,00 maka nilai **Sangat Baik (A)**  
Apabila skor diperoleh 15,01- 19,50 maka nilai **Baik (B)**  
Apabila skor diperoleh 10,51-15,00 maka nilai **Cukup (C)**  
Apabila skor diperoleh 6,00- 10,50 maka nilai **Kurang (K)**



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

1. Kisi Kisi Soal

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah Soal
1	Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan	3.2.1 Menjelaskan fungsi pewarna hijau alami 3.2.2 Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam penanganan dasar pengolahan makanan. 3.2.3 Menjelaskan teknik pembuatan pada penanganan dasar pengolahan makanan. 3.2.4 Menjelaskan kaitan / hubungan penanganan dasar dengan kue indonesia 3.2.5 Menjelaskan cara penyimpanan hasil pada penanganan dasar pengolahan makanan	Teknik pembuatan, kelapa parut, santan, pewarna alami dan kinca	10

Jawablah soal berikut dengan singkat dan jelas

1. Daun yang berfungsi sebagai penambah aroma....
2. Bahan yang berfungsi mencerahkan pewarna hijau alami...
3. Alat penghalus dalam pembuatan pewarna hijau alami....
4. Kue tradisional yang menggunakan pewarna hitam alami alami
5. Bahan utama pembuatan pewarna hitam alami yaitu....
6. Sirup kental bewarna jernih kekuningan yaitu...
7. Sirup bewarna coklat dengan bahan gula jawa disebut...
8. Perbandingan bahan utama dan air dalam pembuatan sirup gula agar kental yaitu ....
9. Hidangan bubur berwarna putih yang menggunakan cairan gula jawa sebagai pemanis yaitu....
10. Minuman yang terbuat dari bahan utama buah menggunakan blender dan ditambahkan cairan gula yaitu....
11. Pada bahan taburan kue indonesia menggunakan teknik memarut kelapa ....
12. Kue indonesia yang berbentuk segitiga dan ditaburi kelapa bewarna hijau yaitu kue...
13. Posisi memarut kelapa untuk menghasilkan parutan kelapa yang halus yaitu....
14. Santan pada umumnya merupakan hasil dari teknik memarut...
15. Santan dibedakan menjadi dua macam jenis yaitu..... dan ....
16. Cara penyimpanan santan agar lebih tahan lama yaitu.....
17. Kelapa yang sudah dikuliti mempunyai data tahan selama... dalam suhu ruang
18. Perasan kelapa pertama pada kelapa parut akan menghasilkan santan...



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

19. Kue indonesia berbentuk bulat dengan isian kelapa dan menggunakan kuah santan yaitu..
20. Alat yang berfungsi untuk memisahkan cairan dan ampas kelapa yaitu....

Essay

1. Sebutkan 4 alat yang digunakan dalam pembuatan pewarna alami daun suji! (**Skor 10**)
2. Jelaskan cara penyimpanan sirup dengan bahan utama gula pasir dan gula jawa! (**Skor 10**)

No	Kunci Jawaban	Kriteria Skor	Total Skor
ISIAN SINGKAT			
1	Daun Pandan	Apabila sesuai jawaban mendapat skor 4	4
2	Kapur Sirih / Air Kapur Sirih		4
3	Blender		4
4	Lapis jongkong		4
5	Merang, Abu Merang		4
6	Sirup gula / Simple syrup		4
7	Kinca, Juruh		4
8	Satu banding satu		4
9	Bubur sumsum		4
10	Jus Buah		4
11	Kasar / Parutan memanjang		4
12	Kue Lopis/ Lupis		4
13	Menghadap depan belakang		4
14	Memarut halus atau biasa		4
15	Kental dan cair		4
16	Freezer / kulkas		4
17	Satu hari		4
18	Kental		4
19	Putri mandi		4
20	Saringan / kalo		4
ESSAY			
1.	Talenan Pisau / gunting Saringan Blender / cobek	Setiap jawaban benar mendapat skor 2,5	10



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	Mangkok		
2.	<u>Masukkan</u> sirup gula dan kinca dalam toples, atau wadah botol. <u>Simpan</u> dalam lemari es atau <u>kulkas</u> .	Menyebutkan kata kunci mendapat skor 2,5	10
Total Skor			100



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Peserta didik melaksanakan penanganan makanan sesuai tugas pada jobsheet!

No	Nama Siswa	Persiapan	Proses	Hasil Kerja	Sikap Kerja	Ketrampilan teknik memarut dan membuat santan		
						Total Skor (1-100)	T	BT
1	Bambang Kurniawan	12,7 5	26,1	32	13,5	84,35		
2	Budi Utami	14	26,4	33,2	13,5	87,1		
3	Else Agusin K.M	12,7	24	32,8	13,5	83,0		
4	Eka Dwi Cahyani	12,7	25,5	32,8	13,5	84,5		
5	Ellintan Ratna Hastuti	12,7	26,1	32,8	13,5	85,1		
6	Fatma Wahyuningsih	12,7 5	26,1	32	13,5	84,35		
7	Heni Lestari	12,7 5	26,1	32	13,5	84,35		
8	Ika Nursafitri	12,7	24	32,8	13,5	83,0		
9	Indriani	12,7	24	32,8	13,5	83,0		
10	Izdyan Purnama P	12,7	25,5	32,8	13,5	84,5		
11	Mudah Lestari	12,7	26,4	32	13,5	84,6		
12	Muhammad Dwi N.	14	26,4	33,2	13,5	87,1		
13	Nisa Dara Nourisma	12,7	26,1	32,8	13,5	85,1		
14	Novita Suryaningsih	12,7	25,5	32,8	13,5	84,5		
15	Nurul Hartati	12,7	26,4	32	13,5	84,6		
16	Oktavia Niwan Pradiana	12,7	26,1	32,8	13,5	85,1		
17	Panca Wulandari	12,7	24	32,8	13,5	83,0		
18	Putri Ida Yani	12,7	26,4	32	13,5	84,6		
19	Ranindya S.	12,7	26,1	32,8	13,5	85,1		
20	Riska Fajar Saputri	14	26,4	33,2	13,5	87,1		
21	Rois Ngabdillah	12,7	25,5	32,8	13,5	84,5		



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

22	Wulan Dwi Astuti	12,7 5	26,1	32	13,5	84,35		
23	Yulia Tustu Lastri	14	26,4	33,2	13,5	87,1		
24	Yuniva Istanti	12,7	26,4	32	13,5	84,6		

Keterangan : \*) KKM Indikator 75

T : Tuntas apabila skor lebih besar atau sama dengan 75.0

BT : Belum Tuntas apabila skor kurang dari 75

Kriteria/Rubrik Penilaian

No	Komponen/Subkomponen Penilaian	Indikator	Skor
1	Persiapan kerja	Bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih siap digunakan dan tertata rapi	90-100
		Bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih siap digunakan	80-89
		Bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu	70-79
		Bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	≤ 75
2	Proses (Sistematika dan Cara Kerja)	Bekerja secara sistematis, efisien dan edektif	90-100
		Bekerja secara sistematis dan efisien	80-89
		Bekerja secara sistematis	70-79
		Bekerja tidak sistematis	≤ 75
3	Hasil Kerja		
	Teknik Memarut Kelapa Kasar dan Halus		
	Teknik	Posisi kelapa saat memarut sesuai prosedur	90-100
		Posisi kelapa tidak tetap	80-89
		Posisi kelapa tidak sesuai prosedur	70-79
	Hasil	Hasil parutan kelapa kasar (memanjang) dan parutan kelapa halus (pendek)	90-100
		Hasil parutan kelapa kasar (tidak terlalu panjang) dan parutan kelapa halus (agak	80-89

		panjang)	
		Hasil parutan tidak sesuai kriteria	70-79
	Santan kental dan santan cair		
	Tekstur	Santan kental (semi liquid) santan cair (encer)	90-100
		Santan kental (sedikit cair) santan cair (terlalu encer)	80-89
		Tidak sesuai kriteria	70-79
	4 Sikap Kerja (Sanitasi Hygiene)	Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja	90-100
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat	80-89
		Sesuai prosedur kerja	70-79
		Tidak sesuai prosedur kerja	≤ 75

Rumus Nilai Akhir :

$$(\text{Nilai Persiapan} \times 15\%) + (\text{Nilai Proses} \times 30\%) + (\text{Nilai Hasil} \times 40\%) + (\text{Nilai Sikap Kerja} \times 15\%) = \text{Nilai Akhir}$$





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

DAFTAR REKAPITULASI NILAI  
(PERTEMUAN 3)

No	Nama Peserta	Nilai		
		Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
1	2	3	4	5
1	Bambang Kurniawan	Sangat Baik	84	84,35
2	Budi Utami	Sangat Baik	100	87,1
3	Else Agusin K.M	Baik	80	83,0
4	Eka Dwi Cahyani	Baik	80	84,5
5	Ellintan Ratna Hastuti	Sangat Baik	92	85,1
6	Fatma Wahyuningsih	Baik	83	84,35
7	Heni Lestari	Baik	88	84,35
8	Ika Nursafitri	Baik	76	83,0
9	Indriani	Baik	76	83,0
10	Izdyan Purnama P	Sangat Baik	84	84,5
11	Mudah Lestari	Baik	92	84,6
12	Muhammad Dwi N.	Baik	88	87,1
13	Nisa Dara Nourisma	Baik	92	85,1
14	Novita Suryaningsih	Baik	92	84,5
15	Nurul Hartati	Baik	84	84,6
16	Oktavia Niwan Pradiana	Baik	87	85,1
17	Panca Wulandari	Baik	88	83,0
18	Putri Ida Yani	Sangat Baik	88	84,6
19	Ranindya S.	Baik	90	85,1
20	Riska Fajar Saputri	Baik	92	87,1
21	Rois Ngabdillah	Baik	77	84,5
22	Wulan Dwi Astuti	Baik	87	84,35
23	Yulia Tustu Lastri	Baik	88	87,1
24	Yuniva Istanti	Baik	84	84,6

Mengetahui

Guara Mata Pelajaran

Mahasiswa

Yunike Nurmawati, S.Pd

NBM: 1203 7609 7068379

Nirmala Addini

NIM: 11511244009



# LAMPIRAN RPP



## HAND OUT

### PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN

#### A. Pengertian Penanganan Dasar Pengolahan Makan

Langkah awal pengolahan makanan dengan mempersiapkan komponen bahan yang perlu diolah terlebih dahulu untuk menghasilkan masakan.

#### B. Jenis Penanganan

##### 1) Pewarna hijau alami dari daun suji

Kandungan klorofil pada daun yang bernama Latin *Pleomele angustifolia* N. E. Brown ini sekitar 2053,8  $\mu\text{g/g}$ . Hal itu secara kasat mata sudah nampak jelas yaitu pada warna hijaunya yang menyegarkan. Selain itu pemakaian daun ini sebagai bahan pewarna makanan akan memberikan aroma yang menyerupai aroma pandan, wangi dan sedap. Daun suji biasa dipakai sebagai pemberi warna hijau pada makanan. Karena keindahan bentuk daunnya, tanaman ini seringkali digunakan sebagai tanaman hias. Agar lebih sempurna, daun suji seringkali dicampur dengan daun pandan sehingga selain memberi warna sekaligus juga memberi aroma harum pada makanan, kue dan minuman.



Gambar 1. Air daun suji

#### Fungsi

Warna hijau dari daun pandan biasanya digunakan untuk membuat makanan kudapan misalnya klepon, kue ku, dawet dan lain-lain. Penggunaan pewarna ini dilakukan dengan cara menambahkan pewarna berbentuk cair ke dalam adonan makanan.



Gambar 2. Kue / minuman yang menggunakan air daun suji

Bahan dan alat yang digunakan

Bahan	Jumlah
Daun suji	20 lembar
Daun pandan	3 lembar
Air	75 ml
Air kapur	¼ sdt

Alat	Fungsi
Blender / cobek	Untuk menghaluskan daun Untuk menumbuk daun
Saringan	Untuk menyaring ampas dari daun
Pisau	Untuk memotong daun
Talenan	Untuk alas ketika memotong
Gelas ukur	Untuk mengukur bahan makanan

Teknik Pembuatan Pewarna Hijau dari Daun Suji

Cara membuat warna hijau dari daun suji: iris halus daun suji, pandan , haluskan dengan cara ditumbuk atau diblender tambahkan sedikit air. Kemudian diperas dan disaring. Filtrat warna hijau yang diperoleh ditambahkan air kapur sirih untuk pengawet.

Cara Penyimpanan

Masukkan pewarna ini ke dalam lemari es dan dapat digunakan kembali sampai 1 minggu.

2) Pewarna hitam alami dari abu merang

Warna hitam yang diperoleh dari air merang dapat diperoleh dengan cara memilih merang yang telah kering benar berwarna kuning agak kecokelatan, kemudian bakar hingga menjadi abu.



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN



Gambar 3. Abu Merang

**Fungsi** pewarna hitam alami dari abu merang yaitu dapat diterapkan pada pembuatan kue, sayuran dan dawet.



Gambar 4. Dawet ireng



Gambar 5. Kue Lapis Jongkong



Gambar 6. Kue Lompong

**Bahan dan alat yang digunakan**

Bahan	Jumlah
Abu merang	100 gr
Air	250 ml

Alat	Fungsi
Mangkok	Sebagai wadah dalam pembuatan pewarna hitam alami
Saringan	Untuk menyaring ampas dari abu merang
Gelas ukur	Untuk mengukur bahan makanan

**Teknik Pembuatan Pewarnan Hitam Alami**

Untuk 100 gr abu merang, larutkan dengan 250 ml air. Diamkan hingga abu merang mengendap dan airnya hitam jernih. Air abu merang inilah yang digunakan



sebagai pewarna alami makanan. Warna hitam yang diperoleh dari merang dapat diaplikasikan pada pembuatan kue jongkong, dawet hitam, kue lapis, kue talam dan lain-lain.

**Cara Penyimpanan**

Untuk penggunaan dalam jangka waktu yang lama adalah maksimal 1 hari untuk menghindari tumbuhnya jamur dan simpan pada tempat yang tidak terpancarkan sinar matahari

3) Kinca

Saus kinca adalah saus manis yang terbuat dari gula merah dan gula pasir. Yang jadi masalah, rasa manis gula pasir ini tak bersahabat buat sebagian orang yang punya riwayat penyakit diabetes. Saus kinca biasa dipakai sebagai pelengkap resep bubur sumsum lezat penunjang kesehatan pencernaan.

**Fungsi**

Kinca biasanya digunakan sebagai pendamping dalam makanan/kue tradisional indonesia dan pemanis untuk minuman dawet. Makanan tradisional yang umumnya menggunakan saus kinca yaitu serabi, kue lupis, bubur sumsum dll.



Gambar 7. Kue / minuman yang menggunakan kinca

**Bahan dan alat yang digunakan**

Bahan	Jumlah
Air	100 ml
Gula Jawa	100 gr
Daun Pandan	1 lembar
Garam	¼ sdt

Alat	Fungsi
Saringan	Untuk menyaring ampas dari gula jawa
Pisau	Untuk mengiris gula jawa
Talenan	Untuk alas ketika mengiris
Gelas ukur	Untuk mengukur bahan makanan

Panci	Untuk merebus gula jawa
Kompor	Sebagai alat pemanas

**Teknik Pembuatan Kinca**

Cara pembuatan kinca yaitu iris gula jawa terlebih dahulu. Masukkan air, gula jawa, pandan. Masak hingga mendidih kemudian dinginkan. Kinca yang sudah dingin kemudian disaring untuk menghilangkan ampas dari gula jawa.

**Cara Penyimpanan**

Masukkan kinca dalam suhu rendah (almari es) agar lebih tahan lama.

4) Sirup Gula ( Simple syrup )

Sirup gula biasa juga disebut sebagai simple syrup. **Fungsi** dari pembuatan sirup gula biasanya adalah sebagai stok atau cadangan ketika seseorang akan membuat aneka minuman.



Gambar 8. Sirup Gula (Simple syrup)

**Bahan dan alat yang digunakan**

Bahan	Jumlah
Air	100 ml
Gula Pasir	100 gr

Alat	Fungsi
Gelas ukur	Untuk mengukur bahan makanan
Panci	Untuk merebus
Sutil	Untuk mengaduk
Kompor	Sebagai alat pemanas

**Teknik Pembuatan *Simple syrup***



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Untuk menghasilkan syrup yang kental, gunakan perbandingan 100 gram gula pasir dan 100ml air. Kalau ingin lebih cair bisa dengan menggunakan 100 gram gula pasir dan 150ml air. Masukkan gula dan air ke dalam panci dan rebus dengan api kecil, biarkan hingga mendidih dan gula larut

### Cara Penyimpanan

Simple syrup yang sudah dingin masukkan ke dalam botol dan simpan dalam lemari es.

#### 5) Teknik memarut kelapa

Kelapa berdasarkan usianya dibagi dalam 3 jenis yaitu:

- a. **Kelapa muda** atau biasa disebut dengan degan atau cengkir untu kelapa yang dagingnya masih berupa lendir. Cara untuk memilih kelapa yang masih muda adalah dengan menggoncangkan buahnya, apabila terasa berat dan hanya memiliki rongga berarti kelapa tersebut masih muda.
- b. **Kelapa Setengah Tua**, daging kelapa ini sudah lebih keras dari kelapa muda dan memiliki rongga yang lebih besar pada saat digoncang. Kelapa ini biasanya menjadi bahan dasar pembuatan penganan seperti Wingko, lepet dan beberapa makana tradisional lainnya.
- c. **Kelapa Tua**, daging kelapanya sudah keras dan memiliki wana kulit coklat tua. Daging kelapa ini mudah patah dan mudah dalam proses memarut. Kelapa ini mengandung kadar minyak yang cukup banyak sehingga sangat cocok untuk digunakan sebagai bahan dasar minyak goreng dan kelapa ini juga memiliki kandungan santan yang cukup banyak dan cocok digunakan sebagai bahan masakan seperti rendang, gulai dan lain sebagainya.

### Memilih Kelapa

Dalam memilih kelapa yang akan digunakan untuk bahan makanan ada beberapa cara, antara lain

- 1) Pilihlah kelapa yang masih memiliki sabut atau kulit luarnya, sabut kelapa juga berfungsi sebagai pelindung batok kelapa dari air, jamur, dan tentu saja kotoran yang dalam jangka waktu lama akan meresap ke dalam daging kelapa dan sudah pasti akan mempengaruhi rasa dan kualitas dari daging dan santan kelapa.
- 2) Apabila memilih kelapa yang sudah dikupas atau diparut, hendaklah memilih daging kelapa yang masih berwarna putih cerah, hal tersebut menandakan bahwa daging kelapa masih segar.





## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- 3) Aroma kelapa juga sangat menentukan kualitas dari dari daging kelapa tersebut, jangan pilih kelapa yang memiliki aroma tengik atau kurang sedap, hal tersebut menandakan bahwa kelapa sudah tidak segar lagi.

### Memarut Kelapa

**Fungsi memarut kelapa** yaitu dapat digunakan sebagai pelapis kue tradisional seperti klepon, kue lupis, kue mata roda dll. Selain itu kelapa yang sudah diparut dapat digunakan untuk diambil cairannya, yang sering disebut dengan santan.

### Teknik Memarut Kelapa

Secara umum ada dua cara dalam memarut kelapa, yaitu sebagai berikut:

#### 1) Parut Panjang

Parut panjang, yaitu memarut kelapa dengan posisi keatas bawah, bagian berkulit berada diatas dan bagian permukaan menghadap keatas. Cara ini menghasilkan kelapa parut yang panjang, biasanya digunakan untuk balutan kue tradisional.



Gambar 9. Teknik Parut Panjang

#### 2) Parut Biasa (Halus)

Parut Biasa, yaitu dengan posisi memarut menghadap kedepan dan kebelakang, dengan cara ini dihasilkan kelapa parut yang halus, cara ini baik untuk menghasilkan santan kelapa. Cara lain yaitu parut kelapa secara vertikal maka kelapanya akan menjadi halus



Gambar 9. Teknik Parut Halus



### Daya Tahan Kelapa

1. Kelapa yang masih berbatok relictif tahan lama jika disimpan dalam suhu ruang
2. Kelapa yang sudah dikuliti hanya dapat bertahan 3 hari dalam suhu ruang, lebih dari itu kelapa akan berlendir dan beraroma tidak sedap namun dapat bertahan hingga 1 minggu jika disimpan dalam lemari es.
3. Jika kelapa sudah dibelah, maka daya tahannya hanya 1 hari dalam suhu ruang dan 3 hari dalam lemari es.

### Cara Menyimpan Kelapa

Cara menyimpan kelapa yaitu dengan air hingga kelapa potong benar-benar terendam, gantilah air rendaman setiap hari agar kelapa tidak berlendir. Untuk kelapa parut akan lebih cepat busuk jika disimpan dalam suhu ruang, sebaiknya simpan kelapa parut dalam lemari freezer.

- 4) Teknik membuat santan kental dan cair

### Santan

Santan berasal dari buah kelapa yang tua dan kelapa yang sedang tuanya. Buah kelapa dikupas, lalu diparut dan disaring sehingga dihasilkan santan. Santan ada dua macam yaitu santan kental dan santan encer. Kue Indonesia banyak yang menggunakan santan sebagai cairan dalam pembuatan adonan. Santan yang digunakan bisa santan kental, santan encer atau keduanya tergantung jenis kue yang dibuat.



Gambar 10. Membuat Santan

**Fungsi** santan memberikan aroma yang khas dan rasa gurih pada kue. Penggunaan santan sebagai cairan dalam pembuatan adonan kue dapat dalam keadaan dingin, suam-suam atau panas (mendidih). Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyiapkan santan adalah :

Cara memilih dan mendapatkan santan kelapa.

- a) Kelapa yang tua dan agak kering untuk santan yang berminyak
- b) Kelapa yang sedang tuanya untuk santan yang kental



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- c) Jangan menggunakan kelapa hijau karena warna santan dan kue yang dihasilkan akan menjadi kebiru-biruan.
- d) Untuk kue yang putih atau bewarna muda, kelapa tidak boleh diparut sampai ke kulit arinya, sedangkan untuk kue yang tidak memerlukan santan putih parut kelapa sampai ke kulit arinya karena di bawah kulit ari terdapat kadar minyak yang banyak.
- e) Gunakan parutan yang halus supaya dapat menghasilkan santan yang banyak.
- f) Tuangkan air suam sedikit demi sedikit ke dalam kelapa parut sambil diuli kuat untuk mengeluarkan santan sebanyak-banyaknya, lalu peras dan saring.
- g) Ulangi cara demikian sampai 3 atau 4 kali sampai hasil perasannya jernih. Hasil perasan yang pertama dan kedua menghasilkan santan yang kental, sedang yang ketiga dan keempat santannya cair.

### **Cara Penyimpanan**

Untuk penyimpanan, sebaiknya simpan santan kental dalam Freezer agar lebih tahan lama



JOBSHEET

Mata Pelajaran : BOGA DASAR  
Kelas/Semester : X/I  
Topik : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan  
Waktu : 360 menit  
Pertemuan Ke- : 2

A. Acara Praktik

Membuat pewarna hijau alami dan pewarna hijau alami.

B. Tujuan

Didahului dengan doa setelah mengikuti praktik ini siswa dapat:

1. Siswa mampu memahami dan mempraktikkan penanganan dasar pengolahan makanan tentang pembuatan pewarna hijau alami dari daun suji dan pewarna hitam alami dari air merang

C. Dasar Teori

Daun suji biasa dipakai sebagai pemberi warna hijau pada makanan. Karena keindahan bentuk daunnya, tanaman ini seringkali digunakan sebagai tanaman hias. Agar lebih sempurna, daun suji seringkali dicampur dengan daun pandan sehingga selain memberi warna sekaligus juga memberi aroma harum pada makanan, kue dan minuman.

Warna hitam yang diperoleh dari air merang dapat diperoleh dengan cara memilih merang yang telah kering benar berwarna kuning agak kecokelatan, kemudian bakar hingga menjadi abu. Fungsi pewarna hitam alami dari abu merang yaitu dapat diterapkan pada pembuatan kue, sayuran dan dawet.

D. Keselamatan Kerja

1. Siswa wajib menaati peraturan yang telah ditetapkan.
2. Pakailah sepatu tumit rendah.
3. Gunakan pakaian kerja yang sesuai dengan fungsinya.
4. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

E. Alat dan Bahan

1. Alat

a. Alat Masak

Jenis Pewarna Alami	Alat
Pewarna Hijau Alami	Blender / cobek
	Saringan
	Pisau
	Talenan
	Gelas ukur
Pewarna Hitam Alami	Mangkok
	Saringan
	Gelas ukur



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

2. Bahan

a. Pewarna Hijau Alami

Bahan	Jumlah
Daun suji	20 lembar
Daun pandan	3 lembar
Air	75 ml
Air kapur	¼ sdt

b. Pewarna Hitam Alami

Bahan	Jumlah
Abu merang	100 gr
Air	250 ml

F. Prosedur Kerja

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Persiapan Alat	10 menit
2	Persiapan Bahan	10 menit
3	Membuat abu merang	3 menit
4	Melarutkan abu merang	5 menit
5	Menghaluskan daun suji	5 menit
6	Menyaring air daun suji	2 menit
7	Aplikasi pewarna hijau alami dari daun suji pada kue klepon	60 menit
8	Evaluasi dan penilaian.	15 menit
9	Clear up.	30 menit
10	Berkemas.	5 menit
TOTAL		150 menit

G. Mengecek Hasil Praktik

Penilaian hasil masakan salad Indonesia dengan kriteria :

1. Penampilan.
2. Kriteria hasil.
3. Mengecek kerapian bentuk.
4. Ketepatan komponen,

H. Referensi

Anonim.2012. *Yuk Bikin Pewarna Alami*. [http : // kesehatan.kompasiana.com](http://kesehatan.kompasiana.com).  
diakses pada tanggal 20 Agustus 2014 pukul 20.00 WIB



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

PEWARNA HIJAU ALAMI DARI DAUN SUJI



Bahan	Jumlah
Daun suji	20 lembar
Daun pandan	3 lembar
Air	75 ml
Air kapur	¼ sdt

Cara Membuat:

1. Potong daun suji dan daun pandan
2. Masukkan daun pandan dan daun suji dalam blender / haluskan menggunakan cobek.
3. Blender hingga tercampur dan berubah menjadi hijau
4. Angkat dan saring
5. Tambahkan air kapur sirih (agar lebih awet dan warna menjadi cerah)
6. Pewarna hijau dari daun suji siap diaplikasikan dalam kue tradisional indonesia

PEWARNA HITAM ALAMI DARI ABU MERANG

Bahan	Jumlah
Abu merang	100 gr
Air	250 ml

Cara Membuat:

1. Larutkan abu merang dalam air hangat
2. Diamkan hingga abu merang mengendap dan airnya hitam jernih.
3. Air abu merang inilah yang digunakan sebagai pewarna alami makanan.



### KLEPON



#### Bahan-bahan:

Bahan	Jumlah
<b>Bahan kulit :</b>	
Tepung ketan	100 gram
Garam	1/8 sdt
Air daun suji	15 ml
Air kapur sirih	¼ sdt
Air hangat	75 ml
<b>Bahan isi :</b>	
Gula merah sisir	125 gr
<b>Bahan Pelapis</b>	
Kelapa parut kasar	100 gr
Garam	¼ sdt
Daun pandan	1 lembar

#### Cara Pengolahan :

1. Pelapis: aduk rata bahan pelapis. Kukus 20 menit dengan api sedang sampai matang. Sisihkan.
2. Kulit: aduk rata tepung ketan putih dan garam. Tuang air daun suji, air kapur sirih, dan air hangat sedikit – sedikit sambil diuleni sampai kalis.
3. Ambil sedikit adonan kulit. Pipihkan. Beri isi. Bentuk bulat.
4. Rebus dalam air mendidih sampai mengapung dan matang. Angkat. Tiriskan.
5. Gulingkan di bahan pelapis.

### JOBSHEET

Mata Pelajaran : BOGA DASAR





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Kelas/Semester : X/I  
Topik : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan  
Waktu : 360 menit  
Pertemuan Ke- : 4

A. Acara Praktik

Membuat kinca dan sirup gula

B. Tujuan

Didahului dengan doa setelah mengikuti praktik ini siswa dapat:

1. Siswa mampu memahami dan mempraktikkan penanganan dasar pengolahan makanan tentang pembuatan kinca dan sirup gula.

C. Dasar Teori

Saus kinca adalah saus manis yang terbuat dari gula merah dan gula pasir. Kinca biasanya digunakan sebagai pendamping dalam makanan/kue tradisional indonesia dan pemanis untuk minuman dawet. Makanan tradisional yang umumnya menggunakan saus kinca yaitu serabi, kue lupis, bubur sumsum dll.

Sirup gula biasa juga disebut sebagai simple syrup. Fungsi dari pembuatan sirup gula biasanya adalah sebagai stok atau cadangan ketika seseorang akan membuat aneka minuman

D. Keselamatan Kerja

1. Siswa wajib menaati peraturan yang telah ditetapkan.
2. Pakailah sepatu tumit rendah.
3. Gunakan pakaian kerja yang sesuai dengan fungsinya.
4. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

E. Alat dan Bahan

1. Alat

a. Alat Masak

Jenis Sirup	Alat
Saus Kinca	Saringan
	Pisau
	Talenan
	Gelas ukur
	Panci
	Kompore
Sirup Gula	Gelas ukur
	Panci
	Sutil
	Kompore

2. Bahan

a. Kinca

Bahan	Jumlah
Air	100 ml
Gula Jawa	100 gr



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Daun Pandan	1 lembar
Garam	¼ sdt

b. Sirup Gula

Bahan	Jumlah
Air	100 ml
Gula Pasir	100 gr

F. Prosedur Kerja

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Persiapan Alat	10 menit
2	Persiapan Bahan	10 menit
3	Merebus gula jawa	10 menit
4	Merebus gula pasir	10 menit
5	Aplikasi kinca sebagai sirup gula jawa pada dawet ireng	60 menit
6	Evaluasi dan penilaian.	10 menit
7	Clear up.	30 menit
8	Berkemas.	5 menit
TOTAL		135 menit

G. Mengecek Hasil Praktik

Penilaian hasil masakan salad Indonesia dengan kriteria :

1. Penampilan.
2. Kriteria hasil.
3. Mengecek kerapian bentuk.
4. Ketepatan komponen,

H. Referensi

Anonim.2012. Cara Membuat Simple syrup. [http:// rumahresep2.blogspot.com](http://rumahresep2.blogspot.com). diakses pada tanggal 20 Agustus 2014 pukul 20.20 WIB



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

KINCA



Bahan	Jumlah
Air	100 ml
Gula Jawa	100 gr
Daun Pandan	1 lembar
Garam	¼ sdt

Cara Membuat:

1. Iris gula jawa terlebih dahulu.
2. Masukkan air, gula jawa, pandan.
3. Masak hingga mendidih kemudian dinginkan.
4. Kinca yang sudah dingin kemudian disaring untuk menghilangkan ampas dari gula jawa.

SIRUP GULA (*SIMPLE SYRUP*)



Bahan	Jumlah
Air	100 ml
Gula Pasir	100 gr

Cara Membuat:

1. Masukkan gula dan air ke dalam panci
2. Rebus dengan api kecil, biarkan hingga mendidih dan gula larut
3. Sirup gula dapat ditambahkan dengan minuman yang akan disajikan.



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

### DAWET IRENG



#### Bahan Dawet:

Tepung sagu	50 gram
Tepung beras	60 gram
Air	600 ml
Garam	1 sdt
Abu merang	1 ½ sdm (3 gram)
Air	50 ml dilarutkan, disaring

#### Bahan Sirup:

Gula merah	250 gram
Daun pandan	2 lembar
Air	250 ml
Garam	¼ sdt
Nangka	3 buah dipotong-potong

#### Bahan Kuah Santan:

Santan	500 ml dari 1/2 butir kelapa
Daun pandan	2 lembar

#### Bahan Pelengkap:

Es Batu secukupnya

#### Cara Pengolahan :

1. Cendol: larutkan tepung beras, tepung sagu, air, air abu merang, garam, dan pewarna hitam. Masak sambil diaduk sampai meletup-letup dan kental.
2. Tuang dalam cetakan cendol. Tekan diatas baskom yang berisi air es. Saring cendolnya. Sisihkan.
3. Sirup: didihkan gula merah, air, daun pandan, dan garam di atas api kecil sampai kental. Tambahkan nangka. Aduk rata.
4. Kuah santan: rebus bahan kuah santan sambil diaduk sampai mendidih dan matang.
5. Sajikan cendol dengan sirup, kuah santan, dan es serut.

Untuk 7 porsi



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN

### SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

#### JOBSHEET

Mata Pelajaran	: BOGA DASAR
Kelas/Semester	: X/I
Topik	: Penanganan Dasar Pengolahan Makanan
Waktu	: 360 menit
Pertemuan Ke-	: 4

#### A. Acara Praktik

Teknik membuat kelapa parut kasar, kelapa parut biasa (halus). Teknik membuat santan kental dan cair

#### B. Tujuan

Didahului dengan doa setelah mengikuti praktik ini siswa dapat:

1. Siswa mampu memahami dan mempraktikkan penanganan dasar pengolahan makanan tentang teknik membuat kelapa parut kasar, kelapa parut biasa (halus), teknik membuat santan kental dan cair

#### C. Dasar Teori

##### Teknik Memarut Kelapa

Secara umum ada dua cara dalam memarut kelapa, yaitu sebagai berikut:

##### 1) Parut Panjang

Parut panjang, yaitu memarut kelapa dengan posisi keatas bawah, bagian berkulit berada diatas dan bagian permukaan menghadap keatas. Cara ini menghasilkan kelapa parut yang panjang, biasanya digunakan untuk balutan kue tradisional.

##### 2) Parut Biasa (Halus)

Parut Biasa, yaitu dengan posisi memarut menghadap kedepan dan kebelakang, dengan cara ini dihasilkan kelapa parut yang halus, cara ini baik untuk menghasilkan santan kelapa. Cara lain yaitu parut kelapa secara vertikal maka kelapanya akan menjadi halus

Santan berasal dari buah kelapa yang tua dan kelapa yang sedang tuanya. Buah kelapa dikupas, lalu diparut dan disaring sehingga dihasilkan santan. Santan ada dua macam yaitu santan kental dan santan encer. Kue Indonesia banyak yang menggunakan santan sebagai cairan dalam pembuatan adonan. Santan yang digunakan bisa santan kental, santan encer atau keduanya tergantung jenis kue yang dibuat.

#### D. Keselamatan Kerja

1. Siswa wajib menaati peraturan yang telah ditetapkan.
2. Pakailah sepatu tumit rendah.
3. Gunakan pakaian kerja yang sesuai dengan fungsinya.
4. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

#### E. Alat dan Bahan

##### 1. Alat

##### a. Alat Masak



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Jenis Penanganan	Alat
Kelapa Parut	Parutan Kelapa Kom Adonan
Santan	Kom Adonan Saringan santan

### 2. Bahan

#### a. Kelapa Parut

Bahan	Jumlah
Kelapa yang sudah dikupas kulitnya	1 buah

#### b. Santan

Bahan	Jumlah
Air	secukupnya
Kelapa parut (biasa)	½ buah

### F. Prosedur Kerja

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Persiapan Alat	10 menit
2	Persiapan Bahan	10 menit
3	Memarut kelapa	10 menit
4	Memeras santan	10 menit
5	Aplikasi santan kental dalam pembuatan es kopyor sintetis.	60 menit
6	Evaluasi dan penilaian.	10 menit
7	Clear up.	30 menit
8	Berkemas.	5 menit
TOTAL		135 menit

### G. Mengecek Hasil Praktik

Penilaian hasil masakan salad Indonesia dengan kriteria :

1. Penampilan.
2. Kriteria hasil.
3. Mengecek kerapian bentuk.
4. Ketepatan komponen,

### H. Referensi

Anonim.2013.Tips Memarut Kelapa. <http://jagat-resep.blogspot.com>. diakses pada tanggal 20 Agustus 2014 pukul 20.30 WIB

Heny.2012. Cara Membuat Santan. <http://henysetyawati.weebly.com>. diakses pada tanggal 20 Agustus 2014 pukul 20.40 WIB



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Zahra.2012. Tips Menggunakan Kelapa. <http://zahkarinasih.blogspot.com>.  
diakses pada tanggal 20 Agustus 2014 pukul 20.40 WIB



## ES KOPYOR SINTETIS



### Bahan Kopyor:

Santan kental	500 ml
Agar putih	1 1/2 bungkus
Gula pasir	1 sdm
Es batu (plastik besar)	1- 2 buah

### Bahan Kuah:

Susu kental manis	4 sdm
Air	800 ml

### Bahan Pelengkap

Es batu	
Sirup cocopandan	240 ml
Biji selasih	60 gram

### Cara membuat es kopyor:

1. Kopyor, campur santan, agar-agar, gula pasir. Masak dengan api sedang, sambil diaduk sampai mendidih. Tuang sedikit-sedikit di atas es batu. Tiriskan. Dinginkan.
2. Tuang sirup coco pandan dalam 4 gelas saji. Masukkan es batu secukupnya. Tuang kopyor sesuai selera.
3. Tambahkan air matang dan es batu
4. Tuang susu kental manis dan biji selasih di atasnya
5. Sajikan.





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Nama Sekolah : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
Kompetensi Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : SANITASI, HYGINE dan K3  
Kelas / Semester : X / Ganjil  
Waktu : 2 x 2 x 45 menit  
KKM : 75  
Pertemuan : ke 1 dan 2

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

Indikator Pencapaian

Indikator Pencapaian

- 1.1.1. Mensyukuri karunia Tuhan dengan menjaga kebersihan diri



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, hygiene dan keselamatan kerja

### **Indikator Pencapaian**

- 2.1.1. Antusias dalam mencari informasi mengenai sanitasi, hygiene dan keselamatan kerja
- 3.1 Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene bidang makanan

### **Indikator Pencapaian**

- 3.1.1. Menjelaskan tentang pengertian Hygiene dan sanitasi Makanan
- 3.1.2. Mendeskripsikan peranan sanitasi hygiene bidang makanan
- 3.1.3. Mendeskripsikan ruang lingkup sanitasi dan hygiene di area dapur
- 3.1.4. Mendeskripsikan ruang lingkup sanitasi terkait dengan kesehatan
- 3.1.4. Menjelaskan prinsip hygiene dan sanitasi dibidang makanan.
- 4.1 Menilai penerapan hygiene perorangan di dapur dan ruang pelayanan makanan
- Indikator Pencapaian

## **C. Tujuan Pembelajaran**

### **Pertemuan 1**

Setelah proses pembelajaran siswa dapat :

1. Menjelaskan tentang pengertian hygiene
2. Menjelaskan tentang peranan hygiene
3. Menjelaskan tentang ruang lingkup hygiene dan sanitasi

## **D. Materi Pembelajaran**

### **Pertemuan 1**

1. Pengertian Hygiene dan Sanitasi
2. Peran Sanitasi Hygiene
3. Ruang lingkup Hygiene dan Sanitasi

## **E. Metode Pembelajaran**

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Tanya jawab
4. Penugasan



F. Media Pembelajaran, Alat, Sumber Pembelajaran

- 1. Media
  - a. LCD
- 2. Alat dan Bahan
  - a. Hand out materi ajar
  - b. Power Point
  - c. Video

G. Langkah langkah Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
A. Persiapan	<ul style="list-style-type: none"><li>1. Guru memasang LCD</li><li>2. Guru mengucapkan salam untuk membiasakan perilaku ramah.</li><li>3. Guru meminta salah satu siswa memimpin berdoa sebelum membuka pelajaran untuk menciptakan suasana <b>religius</b></li><li>4. Guru mengecek kehadiran peserta didik</li></ul>	10 menit
B. Kegiatan Awal	<ul style="list-style-type: none"><li>1. Orientasi Guru menyampaikan topik yang akan disampaikan, kompetensi, tujuan, yang akan dicapai, strategi pembelajaran dan cara penilaian.</li><li>2. Apersepsi Guru melakukan appersepsi dengan memberikan pertanyaan yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan. Misalnya:<ul style="list-style-type: none"><li>a. Apa contoh kebersihan diri pribadi?</li></ul></li><li>3. Motivasi Melalui media power point guru menayangkan gambar pewarna alami pada makanan.</li></ul>	10 menit
C. Kegiatan Inti	<ul style="list-style-type: none"><li>1. <b>Mengamati</b> Peserta didik mengamati power point dan video mengenai sanitasi dan hygiene dalam mengolah</li></ul>	60 menit



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	<p>makanan sehingga menemukan masalah yang ingin diketahui lebih jauh.</p> <p>2. <b>Menanya</b> Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:</p> <p>1. Kebersihan apa sajakan yang diperlukan oleh seorang pemasak?</p> <p>3. <b>Mengekplorasi</b> Peserta didik dibagi dalam 6 kelompok, berkelompok mengamati video pengenalan sanitasi hygiene makanan untuk mencari kebersihan yang baik seorang pemasak/ pengolah makanan.</p> <p>4. <b>Mengasosiasi</b> Peserta didik mengolah dan menganalisis hasil diskusi, dan menyimpulkan data diskusi syarat yang diperlukan oleh seorang pemasak.</p> <p>5. <b>Mengkomunikasikan</b> Wakil setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi tentang syarat yang diperlukan oleh pemasak untuk menilai <b>sikap dan keterampilan</b> siswa dalam diskusi.</p> <p>6. Guru mengajak siswa menjawab soal dengan pertanyaan yang sudah diberikan untuk <b>menilai pengetahuan</b> siswa terhadap materi yang disampaikan.</p>	
D. Penutup	<p>1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.</p> <p>2. Guru menanyakan beberapa pertanyaan yang dijawab langsung oleh peserta didik.</p> <p>3. Siswa diberikan gambaran mengenai materi selanjutnya yaitu tentang persyaratan hygiene dan sanitasi makanan</p> <p>4. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam.</p>	10menit

H. Penilaian Hasil Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA

Teknik : Pengetahuan (Tes)



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Sikap (Non Tes)

Bentuk Instrumen : Pengetahuan (Soal)  
Sikap (Observasi / Pengamatan)

- 1. Jenis Penilaian
  - a. Penilaian sikap  
Observasi : Rubrik Penilaian Sikap
  - b. Penilaian pengetahuan  
Essay
  - c. Penilaian ketrampilan  
Portofolio: *Check list*

2. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Percaya diri dalam diskusi	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan 1. Hygiene dan Sanitasi	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil dalam diskusi	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi



PERTEMUAN 1  
LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

PERCAYA DIRI

Aspek Pengamatan

- 1. Berani bertanya, berpendapat, atau menjawab pertanyaan
- 2. Melakukan presentasi hasil diskusi tanpa ragu-ragu
- 3. Berani membuka dan menutup presentasi

Petunjuk Penilaian

Lembaran ini diisi oleh guru untuk menilai sikap sosial percaya diri didik dalam sikap percaya diri. Berilah nilai pada kolom skor sesuai sikap percaya diri yang ditampilkan oleh peserta didik, dengan kriteria sebagai berikut :

- 4 = **selalu**, apabila selalu melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 3 = **sering**, apabila sering melakukan sesuai aspek pengamatan dan kadang kadang tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 2 = **kadang-kadang**, apabila kadang-kadang melakukan sesuai pernyataan dan sering tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 1 = **tidak pernah**, apabila tidak pernah melakukan sesuai dengan aspek pengamatan



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

No	Nama	Skor			Jumlah Skor	Keterangan
		Aspek Pengamatan 1	Aspek Pengamatan 2	Aspek Pengamatan 3		
1	Bambang Kurniawan					
2	Budi Utami	4	3	3	10	Sangat baik
3	Else Agusin K.M	4	4	3	11	Sangat baik
4	Eka Dwi Cahyani	4	3	2	9	Baik
5	Ellintan Ratna Hastuti	3	3	3	9	Baik
6	Fatma Wahyuningsih	3	3	3	9	Baik
7	Heni Lestari	3	3	3	9	Baik
8	Ika Nursafitri	3	3	3	9	Baik
9	Indriani	3	3	3	9	Baik
10	Izdyan Purnama P	4	3	3	10	Sangat baik
11	Mudah Lestari	4	3	3	10	Sangat baik
12	Muhammad Dwi N.					
13	Nisa Dara Nourisma	4	4	3	11	Sangat baik
14	Novita Suryaningsih	3	3	3	9	Baik
15	Nurul Hartati	3	3	3	9	Baik
16	Oktavia Niwan Pradiana	3	3	3	9	Baik
17	Panca Wulandari	4	4	3	11	Sangat baik
18	Putri Ida Yani	4	3	3	10	Sangat baik
19	Ranindya S.	3	3	2	8	Baik
20	Riska Fajar Saputri	4	3	3	10	Sangat baik
21	Rois Ngabdillah	4	3	3	10	Sangat baik
22	Wulan Dwi Astuti	3	3	3	9	Baik
23	Yulia Tustu Lastri	3	3	3	9	Baik
24	Yuniva Istanti	4	3	3	10	Sangat baik



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

$$\text{Skor minimal} = 3 \times 1 = 3$$

$$\text{Skor maksimal} = 3 \times 4 = 12$$

Rentang

$$= 4$$

$$\text{Rentang nilai} = (12 - 3) / 4 = 2,25$$

### **Kriteria**

Apabila skor diperoleh 9,76 - 12,00 maka nilai **Sangat Baik (A)**

Apabila skor diperoleh 7,61 - 9,76 maka nilai **Baik (B)**

Apabila skor diperoleh 5,26 - 7,60 maka nilai **Cukup (C)**

Apabila skor diperoleh 3,00 - 5,25 maka nilai **Kurang (K)**





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Penilaian Kognitif

1. Kisi Kisi Soal

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah Soal
1	Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene bidang makanan	<div>1. Menjelaskan tentang pengertian Hygiene dan sanitasi Makanan</div> <div>2. Mendeskripsikan peranan sanitasi hygiene bidang makanan</div> <div>3. Mendeskripsikan ruang lingkup sanitasi dan hygiene di area dapur</div> <div>4. Mendeskripsikan ruang lingkup sanitasi terkait dengan kesehatan</div>	<div>1. Pengertian Hygine dan Sanitasi Makanan</div> <div>2. Peran Hygine dan Sanitasi Makanan</div> <div>3. Ruang Lingkup Hygine dan Sanitasi pada Makanan</div>	

2. Butir soal

- a. Apa perbedaan antara sanitasi dan hygiene?
- b. Sebutkan 4 contoh perilaku hygiene yang baik saat bekerja dibidang makanan!
- c. Mengapa sanitasi makanan perlu diterapkan pada saat pengolahan makanan?
- d. Sebutkan 2 contoh ruang lingkup sanitasi yang berkaitan dengan kesehatan !

3. Kunci Jawaban

- a. Perbedaan hygiene dan sanitasi



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Hygiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada.

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya.

- b. Personal hygiene yang baik saat bekerja dengan makanan
  - Mencuci tangan dengan sabun sesudah dari toilet, membuang sampah, merokok, menyentuh rambut, hidung dan mulut.
  - Memotong kuku
  - Menggunakan pakaian yang bersih
  - Memplester tangan ketika terluka
- c. Peran sanitasi makanan

Sanitasi makanan adalah untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan
- d. Ruang lingkup sanitasi dengan kesehatan
  - Menjamin lingkungan serta tempat kerja yang bersih dan baik.
  - Melindungi setiap orang dari faktor-faktor lingkungan yang dapat menimbulkan gangguan terhadap kesehatan fisik maupun mental.
  - Mencegah timbulnya berbagai macam penyakit menular.
  - Mencegah terjadinya kecelakaan dan menjamin keselamatan kerja

4. Kriteria Penilaian

No	Indikator Jawaban	Total Skor	Skor	Kriteria
1	Perbedaan hygiene dan sanitasi Hygiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya	30	30  20  10	Apabila menyebutkan jawaban dengan benar dan sesuai Apabila menyebutkan kata kunci: usaha pencegahan penyakit, khususnya, menitikberatkan, perseorangan, memelihara, kebersihan. Apabila menyebutkan kata kunci : usaha pencegahan penyakit, , memelihara, kebersihan.
2	• Mencuci tangan	40	40	Apabila menjawab 4



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

	<p>dengan sabun sesudah dari toilet, membuang sampah, merokok, meyentuh rambut, hidung dan mulut.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Memotong kuku</li><li>• Menggunakan pakaian yang bersih</li><li>• Memplester tangan ketika terluka</li></ul>		<p>30</p> <p>20</p> <p>10</p> <p>0</p>	<p>point benar</p> <p>Apabila menjawab 3 point benar</p> <p>Apabila menjawab 2 point benar</p> <p>Apabila menjawab 1 point benar</p> <p>Apabila tidak menjawab</p>
3	<p>Sanitasi makanan adalah untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan</p>	40	<p>40</p> <p>20</p> <p>0</p>	<p>Apabila menjawab dengan benar</p> <p>Apabila terdapat kata kunci mencegah kontaminasi</p> <p>Apabila tidak menjawab</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menjamin lingkungan serta tempat kerja yang bersih dan baik.</li><li>• Melindungi setiap orang dari faktor-faktor lingkungan yang dapat menimbulkan gangguan terhadap kesehatan fisik maupun mental.</li><li>• Mencegah timbulnya berbagai macam penyakit menular.</li><li>• Mencegah terjadinya kecelakaan dan menjamin keselamatan kerja</li></ul>	40	<p>40</p> <p>20</p> <p>0</p>	<p>Apabila menjawab 2 point benar</p> <p>Apabila menjawab 1 point benar</p> <p>Apabila tidak menjawab</p>
Total Skor				150

5. Rumus Penilaian

Nilai = 
$$\frac{\text{Total Skor}}{15}$$



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

NILAI PENGETAHUAN SANITASI  
PERTEMUAN 1

No	Nama	Nilai
1	Bambang Kurniawan	S
2	Budi Utami	90
3	Else Agusin K.M	80
4	Eka Dwi Cahyani	80
5	Ellintan Ratna Hastuti	90
6	Fatma Wahyuningsih	100
7	Heni Lestari	80
8	Ika Nursafitri	75
9	Indriani	75
10	Izdyan Purnama P	80
11	Mudah Lestari	90
12	Muhammad Dwi N.	A
13	Nisa Dara Nourisma	80
14	Novita Suryaningsih	75
15	Nurul Hartati	75
16	Oktavia Niwan Pradiana	90
17	Panca Wulandari	75
18	Putri Ida Yani	90
19	Ranindya S.	90
20	Riska Fajar Saputri	80
21	Rois Ngabdillah	75
22	Wulan Dwi Astuti	75
23	Yulia Tustu Lastri	75
24	Yuniva Istanti	100



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Peserta didik melaksanakan diskusi sesuai instruksi yang diberikan tentang peralatan yang digunakan pada demo masak

No	Nama Siswa	Bertanya (10)	Presentasi (40)	Diskusi (40)	Kerjasama (10)	Ketrampilan berdiskusi		
						Total Skor (1-100)	T	BT
1	Bambang Kurniawan	S	S	S	S			
2	Budi Utami	10	35	30	5	80		
3	Else Agusin K.M	10	30	30	5	75		
4	Eka Dwi Cahyani	10	30	30	5	75		
5	Ellintan Ratna Hastuti	10	35	30	5	80		
6	Fatma Wahyuningsih	10	30	30	5	75		
7	Heni Lestari	10	30	30	5	75		
8	Ika Nursafitri	10	30	30	5	75		
9	Indriani	10	30	30	5	75		
10	Izdyan Purnama P	10	35	30	5	80		
11	Mudah Lestari	10	30	30	5	75		
12	Muhammad Dwi N.	A	A	A	A			
13	Nisa Dara Nourisma	10	35	30	5	80		
14	Novita Suryaningsih	10	35	30	5	80		
15	Nurul Hartati	10	30	30	5	75		
16	Oktavia Niwan Pradiana	10	30	30	5	75		
17	Panca Wulandari	10	35	30	5	80		
18	Putri Ida Yani	10	35	30	5	80		
19	Ranindya S.	5	30	30	10	75		
20	Riska Fajar Saputri	10	35	30	5	80		
21	Rois Ngabdillah	10	30	30	5	75		
22	Wulan Dwi Astuti	5	20	30	10	75		
23	Yulia Tustu Lastri	5	25	35	10	75		
24	Yuniva Istanti	10	30	35	5	80		

Keterangan : \*) KKM Indikator 75  
T : Tuntas apabila skor lebih besar atau sama dengan 75.0  
BT : Belum Tuntas apabila skor kurang dari

Kriteria Penskoran :



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Indikator Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
Bertanya 3. Siswa aktif bertanya kepada teman saat presentasi 4. Siswa aktif bertanya kepada guru tentang diskusi yang belum jelas	Nilai 10 jika melaksanakan 2 indikator Nilai 5 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	10
Presentasi 2. Siswa berani mempresentasikan hasil diskusi di depan kelas	Nilai 20 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	20
Diskusi 2. Ikut berperan aktif dalam diskusi	Nilai 40 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	40
Kerjasama 3. Siswa dapat bekerjasama dalam memecahkan soal yang didiskusikan dengan kelompoknya. 4. Terlibat aktif dalam kerja kelompok	Nilai 30 jika melaksanakan 2 indikator Nilai 15 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	30
TOTAL SKOR		100



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

DAFTAR REKAPITULASI NILAI

No	Nama Peserta	Nilai		
		Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
1	2	3	4	5
1	Bambang Kurniawan			
2	Budi Utami	Sangat baik	90	80
3	Else Agusin K.M	Sangat baik	80	75
4	Eka Dwi Cahyani	Baik	80	75
5	Ellintan Ratna Hastuti	Baik	90	80
6	Fatma Wahyuningsih	Baik	100	75
7	Heni Lestari	Baik	80	75
8	Ika Nursafitri	Baik	75	75
9	Indriani	Baik	75	75
10	Izdyan Purnama P	Sangat baik	80	80
11	Mudah Lestari	Sangat baik	90	75
12	Muhammad Dwi N.		A	
13	Nisa Dara Nourisma	Sangat baik	80	80
14	Novita Suryaningsih	Baik	75	80
15	Nurul Hartati	Baik	75	75
16	Oktavia Niwan Pradiana	Baik	90	75
17	Panca Wulandari	Sangat baik	75	80
18	Putri Ida Yani	Sangat baik	90	80
19	Ranindya S.	Baik	90	75
20	Riska Fajar Saputri	Sangat baik	80	80
21	Rois Ngabdillah	Sangat baik	75	75
22	Wulan Dwi Astuti	Baik	75	75
23	Yulia Tustu Lastri	Baik	75	75
24	Yuniva Istanti	Sangat baik	100	80





LAMPIRAN RPP



## **HAND OUT HYGINE dan SANITASI MAKANAN**

### **(Pertemuan I)**

#### **A. Uraian Materi**

##### **Pengertian Hygiene dan Sanitasi**

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004). Hygiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada (Widyati, 2002).

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Widyati, 2002). Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mawadahi sampah agar tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004). Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya hygiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna (Depkes RI, 2004).

##### **Peran Hygine dan Sanitasi Pada Makanan**

Sanitasi makanan adalah untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman (Ricki M. Mulia, 2005). Makanan dan minuman termasuk kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia karena merupakan sumber energi satu-satunya. Sehingga apapun yang akan disajikan sebagai makanan maupun minuman manusia haruslah memenuhi syarat utama, yaitu citra rasa makanan dan keamanan makanan dalam arti



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

makanan tidak mengandung zat atau mikroorganisme yang dapat mengganggu kesehatan tubuh yang memakan (Moehyi, 1992).

Sop buah adalah buah segar jenis jajanan dengan bahan dasar dari buah-buahan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas karena kandungan gizi dan vitaminyang sangat baik bagi kesehatan. Buah segar jenis jajanan yang diproduksi tanpa pengolahan pemasakan /pemanasan, buah segar dibersihkan dengan air minum (air mengalir ), dipotong-potong dadu sesuai selera, menggunakan santan sebagai sop (kuah), gula dan susu cair (susu bendera) digunakan sebagai pemanis ditambah sari gula proses ini rentan dengan pencemaran secara fisik, kimia, biologi baik dalam tahap pemilihan bahan baku sampai tahap penyajian. Untuk itu perlu diperhatikan aspek hygiene sanitasi.

Hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Persyaratan hygiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika (Depkes RI, 2003).

### **Ruang Lingkup Hygiene Dan Sanitasi Makanan**

Ruang lingkup hygiene dan sanitasi merupakan hal-hal yang berkaitan dengan kebersihan area kitchen dan kesehatan produk yang dihasilkan, sehingga mengoptimalkan kinerja seluruh staff kitchen dalam melaksanakan tugasnya masing-masing.

Ruang lingkup sanitasi yang terkait dengan kesehatan meliputi antara lain :

- Menjamin lingkungan serta tempat kerja yang bersih dan baik.
- Melindungi setiap orang dari faktor-faktor lingkungan yang dapat menimbulkan gangguan terhadap kesehatan fisik maupun mental.
- Mencegah timbulnya berbagai macam penyakit menular.
- Mencegah terjadinya kecelakaan dan menjamin keselamatan kerja.

### **Personal Hygiene**



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Tujuan personal hygiene dalam pengolahan makanan adalah untuk memberikan pengertian dasar pada para pengelola makanan mengapa kebersihan dalam penanganan dan pengolahan makanan sangat penting, bagaimana dan mengapa keracunan dan kerusakan makanan terjadi dan bagaimana cara termudah dan paling efektif untuk mencegah hal tersebut.

Yang dilarang	Yang dianjurkan
Memegang rambut	Menggunakan tutup kepala
Merokok ditempat pengolahan	Merokok diruang khusus
Mengukur suhu dengan tangan	Mengukur suhu dengan alat
Membiarkan peralatan kotor	Membersihkan peralatan
Mencicipi makanan dengan jari	Mencicipi makanan dengan sendok
Menggunakan banyak perhiasan	Menggunskan perhiasan secukupnya
Membuang sampah sembarangan	Membuang sampah pada tempatnya
Membiarkan makanan terbuka	Menyimpan makanan dalam ruang tertutup
Batuk tanpa menutup mulut	Batuk dengan mulut tertutup
Kuku jari panjang	Kuku jari pendek



Gambar 1. Personal hygiene yang dianjurkan

Karyawan harus mengetahui sumber pencemaran dari tubuh: hidung, mulut, telinga, isi perut, kulit.

Cara-cara menjaga kebersihan personal hygiene:

1. Mandi secara teratur
2. Menyikat gigi
3. Berpakaian bersih
4. Membiasakan membersihkan lubang hidung
5. Membuang kotoran pada tempatnya
6. Kulit harus dijaga kebersihannya
7. Tangan tidak boleh kotor
8. Jangan meludah sembarangan
9. Menyisir rambut



Perilaku hidup bersih harus dimengerti dan dijalankan, hal ini mencakup

1. Cuci tangan: biasakan cuci tangan dengan seksama dengan air yang bersih dan memenuhi syarat air minum, dengan sabun atau deterjen. Tangan harus dicuci sebelum mulai bekerja, setelah menggunakan toilet, setelah memegang bahan terkontaminasi atau kapan saja bila diperlukan.
2. Kebersihan : secara umum karyawan harus tampak bersih, kulitnya, maupun pakaiannya.
3. Hindari kebiasaan tak sehat: meludah, mengorek hidung, telinga, menggaruk, mengunyah-ngunyah dan lain-lain.

### **Hygiene dan sanitasi di tempat kerja**

Berbagai sistem kebersihan dan sanitasi di tempat kerja harus ditegakkan dengan konsekwen. Di setiap tempat harus selalu diingatkan, baik dalam bentuk poster, karikatur atau huruf-huruf menyolok

gunanya bila karyawan tidak mengerti mengapa mereka harus menggunakan atau melakukan hal tersebut. Di antara hal-hal yang penting dalam hal ini antara lain adalah :

1. Kebersihan ruangan. Karyawan harus menjaga agar lantai tetap bersih dan bila perlu desinfeksi, karena debu dan tanah adalah sumber penularan mikroba beserta sporanya. Dinding ruangan harus terbuat dari bahan yang bisa dilap atau dipel dengan desinfektan. Secara rutin harus dilakukan pembersihan ruangan secara menyeluruh.



Gambar 2. Dapur pengolahann yang bersih

2. Pakaian kerja. Karyawan atau petugas sebaiknya menggunakan pakaian kerja yang bersih. Tidak ada gunanya memakai pakaian kerja yang kotor. Topi atau penutup kepala, masker, sarung tangan, baju luar dan sepatu merupakan pakaian kerja standar yang harus dipakai.



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN



Gambar 3. Contoh pakaian kerja

3. Kebersihan peralatan, semua karyawan diharapkan sama-sama menjaga kebersihan peralatan yang digunakannya. Biasakan menggunakan peralatan yang telah bersih dan jangan lupa untuk membersihkannya langsung apabila telah selesai



Gambar 4. Peralatan yang dibiarkan kotor



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Disiapkan	Diperiksa	Disahkan
Staff	Staff	WAKA KUR

Satuan Pendidikan : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
Kompetensi Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Penanganan Makanan  
Alokasi Waktu : 1 x 2 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator  
Kompetensi Dasar



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

### **Indikator Pencapaian**

- 3.1.1. Mensyukuri karunia Tuhan dengan melakukan penanganan makanan untuk mencegah masuknya mikroorganisme yang merugikan.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman cara penanganan makanan untuk mencegah masuknya mikroorganisme yang merugikan.

### **Indikator Pencapaian**

- 4.1.1. Antusias dalam mencari informasi mengenai penanganan makanan untuk mencegah masuknya mikroorganisme yang merugikan.
- 4.2 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan.

### **Indikator Pencapaian**

- 4.2.1 Menjelaskan cara penanganan makanan yang baik untuk mencegah mikroorganisme yang merugikan
- 4.2.2 Melakukan praktik cara penanganan makanan yang baik agar terhindar dari bakteri yang merugikan.

## **C. Tujuan Pembelajaran**

### **Pertemuan Ketiga:**

1. Melalui gambar media power point, siswa dapat menjelaskan cara menangani makanan agar terhindar dari bakteri yang merugikan.
2. Siswa dapat mempraktikkan beberapa simulasi cara penanganan makanan yang baik

## **D. Materi Ajar**

### **Pertemuan Ketiga**

Cara penanganan makanan yang baik

## **E. Pendekatan, Strategi, dan Metode pembelajaran**

1. Pendekatan : Scientific learning
2. Strategi : Kooperatif learning
3. Metode :  
Pertemuan Ketiga : Ceramah, diskusi, simulasi, tanya jawab

## **F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Pembelajaran**





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- 1. Media:
  - a. LCD
  - b. Laptop
  - c. Papan tulis
- 2. Alat dan Bahan
  - a. Handout materi ajar : Penanganan makanan untuk mencegah bakteri yang merugikan
  - b. Power point terkait dengan pembelajaran
  - c. Berbagai simulasi bahan makanan
- 3. Sumber Pembelajaran

G. Langkah-langkah kegiatan Pembelajaran  
Pertemuan Ketiga

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi waktu
A. Persiapan	<ul style="list-style-type: none"><li>1. Guru memasang LCD</li><li>2. Guru mengucapkan salam untuk membiasakan perilaku ramah.</li><li>3. Guru meminta salah satu siswa memimpin berdoa sebelum membuka pelajaran untuk menciptakan suasana <b>religius</b></li><li>4. Guru mengecek kehadiran peserta didik</li></ul>	30 menit
B. Kegiatan Awal	<ul style="list-style-type: none"><li>1. Orientasi Guru menyampaikan topik yang akan disampaikan, kompetensi, tujuan, yang akan dicapai, strategi pembelajaran dan cara penilaian.</li><li>2. Apersepsi Guru melakukan <b>appersepsi</b> dengan memberikan pertanyaan yang berkaitan dengan materi yang akan disampaikan. Misalnya:<ul style="list-style-type: none"><li>b. Bagaimana cara kalian menyimpan makanan yang sudah matang?</li><li>c. Bagaimana cara kalian menyimpan daging yang masih mentah?</li></ul></li><li>3. Motivasi Melalui media power point guru menayangkan beberapa cara penanganan makanan.</li></ul>	35 menit



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

C. Kegiatan Inti	<p>1. <b>Mengamati</b> Peserta didik mengamati power point tentang penanganan pada makanan sehingga menemukan masalah yang ingin diketahui lebih jauh.</p> <p>2. <b>Menanya</b> Peserta didik dipandu oleh guru menemukan pertanyaan, misalnya:</p> <p>3. Bagaimana cara menangani makanan yang dapat langsung dimakan?</p> <p>3. <b>Mengekplorasi</b> Peserta didik dibagi dalam kelompok, berkelompok mengamati makanan yang sudah matang makanan mentah yang terdapat pada ppt untuk didiskusikan cara menanganinya untuk mencegah bakteri yang merugikan. Dalam proses ini juga terdapat <b>penilaian ketrampilan</b> siswa dalam menganalisis cara penanganan makanan.</p> <p>4. <b>Mengasosiasi</b> Peserta didik mengolah dan menganalisis hasil diskusi, dan menyimpulkan bagaimana cara menangani makanan mentah dan matang untuk mencegah bakteri yang merugikan. Dalam proses ini juga terdapat <b>penilaian sikap percaya diri dan toleransi</b>.</p> <p>5. <b>Mengkomunikasikan</b> Wakil setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi dan praktik tentang simulasi penanganan makanan untuk mencegah bakteri merugikan.</p> <p>6. Guru mengajak siswa menjawab soal dengan pertanyaan yang sudah diberikan untuk <b>menilai pengetahuan siswa</b> dalam penanganan makanan untuk mencegah masuknya bakteri yang merugikan.</p>	260 menit
D. Penutup	<p>1. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.</p> <p>2. Guru menanyakan beberapa pertanyaan yang dijawab langsung oleh peserta didik.</p> <p>3. Siswa diberikan gambaran mengenai materi selanjutnya yaitu tentang resiko hygiene pada makanan.</p> <p>4. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam.</p>	35 menit

H. Penilaian Hasil Pembelajaran



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

PERTEMUAN KETIGA

Teknik : Pengetahuan (Tes)  
Sikap (Non Tes)  
Bentuk Instrumen : Pengetahuan (Soal)  
Sikap (Observasi / Pengamatan)

3. Jenis Penilaian
- a. Penilaian sikap  
Observasi : Rubrik Penilaian Sikap
  - b. Penilaian pengetahuan  
Essay
  - c. Penilaian ketrampilan  
Portofolio: *Check list*

4. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap 1. Percaya diri dalam menyampaikan hasil diskusi saat pelajaran berlangsung 2. Toleransi dalam menyampaikan hasil diskusi saat pelajaran berlangsung	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan 1. Penanganan makanan untuk mencegah bakteri yang merugikan.	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Keterampilan 1. Terampil menyampaikan simulasi cara penanganan untuk mencegah bakteri yang merugikan	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi



PERTEMUAN 3

LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/Semester : X / 1

Materi Pokok : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan

Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

PERCAYA DIRI

Aspek Pengamatan

1. Berani bertanya, berpendapat, atau menjawab pertanyaan
2. Melakukan presentasi hasil diskusi tanpa ragu-ragu
3. Berani membuka dan menutup presentasi

Petunjuk Penilaian

Lembaran ini diisi oleh guru untuk menilai sikap sosial percaya diri didik dalam sikap percaya diri. Berilah nilai pada kolom skor sesuai sikap percaya diri yang ditampilkan oleh peserta didik, dengan kriteria sebagai berikut :

- 4 = **selalu**, apabila selalu melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 3 = **sering**, apabila sering melakukan sesuai aspek pengamatan dan kadang kadang tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 2 = **kadang-kadang**, apabila kadang-kadang melakukan sesuai pernyataan dan sering tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 1 = **tidak pernah**, apabila tidak pernah melakukan sesuai dengan aspek pengamatan

TOLERANSI

Aspek Pengamatan

1. Tidak mengganggu teman
2. Tidak berisik saat pembelajaran berlangsung
3. Menghargai teman yang berbeda pendapat

Petunjuk Penilaian

Lembaran ini diisi oleh guru untuk menilai sikap sosial dalam sikap toleransi. Berilah skor pada kolom skor sesuai sikap toleransi yang ditampilkan oleh peserta didik, dengan kriteria sebagai berikut :

- 4 = **selalu**, apabila selalu melakukan sesuai dengan aspek pengamatan



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- 3 = **sering**, apabila sering melakukan sesuai aspek pengamatan dan kadang kadang tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 2 = **kadang-kadang**, apabila kadang-kadang melakukan sesuai pernyataan dan sering tidak melakukan sesuai dengan aspek pengamatan
- 1 = **tidak pernah**, apabila tidak pernah melakukan sesuai dengan aspek pengamatan .



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

No	Nama Siswa	Sikap						Jumlah skor	Ket.
		Percaya diri			Toleransi				
		AP 1	AP 2	AP 3	AP 1	AP 2	AP 3		
1	Bambang Kurniawan	4	4	4	3	3	3	19	Baik
2	Budi Utami	4	3	3	3	3	3	19	Baik
3	Else Agusin K.M	4	3	3	3	3	3	19	Baik
4	Eka Dwi Cahyani	3	4	3	3	3	3	19	Baik
5	Ellintan Ratna Hastuti	4	3	3	3	3	3	19	Baik
6	Fatma Wahyuningsih	3	3	3	3	3	3	18	Baik
7	Heni Lestari	4	3	3	3	3	3	19	Baik
8	Ika Nursafitri	4	3	3	3	3	3	19	Baik
9	Indriani	3	3	3	3	3	3	18	Baik
10	Izdyan Purnama P	4	3	3	3	3	3	19	Baik
11	Mudah Lestari	3	3	3	3	3	3	18	Baik
12	Muhammad Dwi N.	3	3	3	3	3	3	18	Baik
13	Nisa Dara Nourisma	4	4	3	3	3	3	20	Sangat Baik
14	Novita Suryaningsih	4	3	3	3	3	3	19	Baik
15	Nurul Hartati	3	3	3	3	3	3	18	Baik
16	Oktavia Niwan Pradiana	4	3	3	3	3	3	19	Baik
17	Panca Wulandari	4	3	3	3	3	3	19	Sangat Baik
18	Putri Ida Yani	4	3	3	3	3	3	19	Baik
19	Ranindya S.	3	4	3	3	3	3	19	Baik
20	Riska Fajar Saputri	4	4	3	3	3	3	20	Sangat Baik
21	Rois Ngabdillah	4	4	4	3	3	3	21	Baik
22	Wulan Dwi Astuti	3	3	3	3	3	3	18	Baik



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

23	Yulia Tustu Latri	3	3	3	3	3	3	18	Baik
24	Yuniva Istanti	4	3	3	3	3	3	19	Baik

**Pedoman Skor:**

Skor minimal =  $6 \times 1 = 6$                       Skor maksimal =  $6 \times 4 = 24$                       Rentang =  
4

Rentang nilai =  $(24-6) / 4 = 4,5$

**Kriteria**

Apabila skor diperoleh 19, 51 – 24,00 maka nilai **Sangat Baik (A)**

Apabila skor diperoleh 15,01- 19,50 maka nilai **Baik (B)**

Apabila skor diperoleh 10,51-15,00 maka nilai **Cukup (C)**

Apabila skor diperoleh 6,00- 10,50 maka nilai **Kurang (K)**

**Keterangan**

AP = Aspek Pengamatan



LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan Keselamatan

Kerja Kelas/Semester : X / 1

Materi Pokok : Penanganan Makanan

Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

1. Kisi Kisi Soal Wawancara

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah Soal
1	4.2 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah berkembang biakan mikroorganisme yang merugikan.	4.2.1 Menjelaskan cara penanganan makanan yang baik untuk mencegah mikroorganisme yang merugikan. 4.2.2 Melakukan praktik cara penanganan makanan yang baik agar terhindar dari bakteri yang merugikan	Cara mencegah mikroorganisme yang merugikan	5

Jawablah pertanyaan berikut dengan singkat!

1. Kebersihan diri sendiri yang dilakukan untuk mencegah timbulnya kuman atau bakteri yaitu....
2. Makanan matang yang berada dalam suhu ruangan sebaiknya disimpan dalam....
3. Agar dapat terhindar dari bakteri *salmonella* sebaiknya daging dimasak....
4. Bahan makanan yang dapat langsung dimakan sebaiknya ditangani dengan cara...
5. Talenan dan pisau bekas memotong daging harus dicuci sebelum digunakan untuk memotong sayuran untuk terhindar dari ....

No	Kunci Jawaban	Kriteria Skor	Total Skor





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

1.	Mencuci tangan	Setiap jawaban benar mendapat skor 20	20
2.	Kulkas / Lemari Es / Refrigerator	Setiap jawaban benar mendapat skor 20	20
3	Hingga matang, matang sempurna, well done	Setiap jawaban benar mendapat skor 20	20
4	Dicuci terlebih dahulu	Setiap jawaban benar mendapat skor 20	20
5	Kontaminasi silang	Setiap jawaban benar mendapat skor 20	20
Total Skor			100

Rumus Penilaian

$$\text{Nilai} = \text{Jumlah Skor}$$



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X / 1  
Materi Pokok : Peralatan Pengolahan Makanan  
Waktu Pengamatan : Selama proses pembelajaran

Peserta didik melaksanakan diskusi sesuai instruksi yang diberikan tentang peralatan yang digunakan pada demo masak

No	Nama Siswa	Bertanya (10)	Proses simulasi Penanganan (40)	Hasil Simulasi Penanganan (40)	Kerjasama (10)	Ketrampilan berdiskusi		
						Total Skor (1-100)	T	BT
1	Bambang Kurniawan	10	40	40	5	95		
2	Budi Utami	10	35	35	5	85		
3	Else Agusin K.M	5	35	35	5	80		
4	Eka Dwi Cahyani	10	35	35	5	85		
5	Ellintan Ratna Hastuti	10	35	35	5	85		
6	Fatma Wahyuningsih	5	35	35	5	80		
7	Heni Lestari	10	35	35	5	85		
8	Ika Nursafitri	5	35	35	5	80		
9	Indriani	5	35	35	5	80		
10	Izdyan Purnama P	10	35	35	5	85		
11	Mudah Lestari	5	35	35	5	80		
12	Muhammad Dwi N.	10	35	35	5	85		
13	Nisa Dara Nourisma	10	40	40	5	95		
14	Novita Suryaningsih	5	35	35	5	80		
15	Nurul Hartati	5	35	35	5	80		
16	Oktavia Niwan Pradiana	5	35	35	5	80		
17	Panca Wulandari	10	35	35	5	85		
18	Putri Ida Yani	10	35	35	5	85		
19	Ranindya S.	5	35	35	5	80		
20	Riska Fajar Saputri	10	40	35	5	90		
21	Rois Ngabdillah	10	40	40	5	95		
22	Wulan Dwi Astuti	5	35	35	5	80		
23	Yulia Tustu Lastri	5	35	35	5	80		
24	Yuniva Istanti	10	35	35	5	85		

Keterangan : \*) KKM Indikator 75  
T : Tuntas apabila skor lebih besar atau sama dengan 75.0  
BT : Belum Tuntas apabila skor kurang dari 75



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Kriteria Penskoran :

Indikator Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor
Bertanya 1. Siswa aktif bertanya kepada teman saat presentasi 2. Siswa aktif bertanya kepada guru tentang diskusi yang belum jelas	Nilai 10 jika melaksanakan 2 indikator Nilai 5 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	10
Proses Penanganan 1. Siswa berani mempresentasikan hasil simulasi penanganan dasar pengolahan makanan	Nilai 20 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	20
Hasil 1. Ikut berperan aktif dalam simulasi penanganan dan penanganan dapat dilakukan dengan baik	Nilai 40 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	40
Kerjasama 1. Siswa dapat bekerjasama dalam memecahkan soal yang didiskusikan dengan kelompoknya. 2. Terlibat aktif dalam kerja kelompok	Nilai 30 jika melaksanakan 2 indikator Nilai 15 jika melaksanakan 1 indikator Nilai 0 jika tidak melaksanakan	30
TOTAL SKOR		100



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

DAFTAR REKAPITULASI NILAI  
PERTEMUAN 3

No	Nama	Sikap	Pengetahuan	Ketrampilan
1	Bambang Kurniawan	Baik	80	95
2	Budi Utami	Baik	80	85
3	Else Agusin K.M	Baik	85	80
4	Eka Dwi Cahyani	Baik	80	85
5	Ellintan Ratna Hastuti	Baik	80	85
6	Fatma Wahyuningsih	Baik	100	80
7	Heni Lestari	Baik	80	85
8	Ika Nursafitri	Baik	85	80
9	Indriani	Baik	85	80
10	Izdyan Purnama P	Baik	80	85
11	Mudah Lestari	Baik	85	80
12	Muhammad Dwi N.	Baik	100	85
13	Nisa Dara Nourisma	Sangat Baik	78	95
14	Novita Suryaningsih	Baik	100	80
15	Nurul Hartati	Baik	80	80
16	Oktavia Niwan Pradiana	Baik	80	80
17	Panca Wulandari	Sangat Baik	85	85
18	Putri Ida Yani	Baik	85	85
19	Ranindya S.	Baik	80	80
20	Riska Fajar Saputri	Sangat Baik	80	90
21	Rois Ngabdillah	Baik	85	95
22	Wulan Dwi Astuti	Baik	85	80
23	Yulia Tustu Lastri	Baik	80	80
24	Yuniva Istanti	Baik	80	85



# LAMPIRAN



**HAND OUT PERTEMUAN 3**  
**PENANGANAN MAKANAN UNTUK MENCEGAH**  
**MIKROORGANISME MERUGIKAN**

**A. Pengertian**

Penanganan bahan makanan adalah suatu usaha pencegahan bahan makanan agar tidak rusak dikarenakan mikroorganisme. Secara umum penanganan sangat penting untuk industri makanan (boga) karena menentukan mutu dan kualitas bahan makanan. Untuk itu bahan makanan butuh penanganan yang tepat untuk bahan tersebut.

Beberapa teknik penanganan bahan makanan, itu meliputi;

**1. Kebersihan Makanan**

Kebersihan pada waktu penyimpanan bahan makanan adalah:

- Penyimpanan terpisah antara bahan yang sudah di masak dan yang mentah
- Penyimpanan terpisah antara daging, ikan, sayuran, buah, kentang, dll
- Bahan pangan tidak boleh diletakkan secara langsung di lantai
- Pemeriksaan temperatur yang teratur

Sedangkan untuk kebersihan pada waktu pengolahan adalah:

- Daging dan sayuran dipisah pada waktu pengolahan
- Setelah pengolahan daging, unggas. ikan, atau telur peralatan dapur segera dicuci.
- Cuci tangan dengan sabun
- Jangan menggunakan peralatan yang dibuat dari kayu (kecuali tempat pemotong daging)
- Tempat pemotongan daging harus dibersihkan secara teratur
- Gunakan selalu sarung tangan dan celemek yang tidak mudah terbakar dan berbau.
- Gunakan selalu sendok atau garpu serta piring kecil untuk mencicipi makanan

**2. Pencucian**

Kebersihan pada waktu penyimpanan bahan makanan adalah:

- Cuci sayuran dengan baik (sampai benar-benar bersih)
- Umbi-umbian yang tidak dikupas seperti kentang yang akan diolah proses baking, dibersihkan dengan sikat sayuran.
- Sayuran hijau dicuci beberapa kali dalam air dingin, angkat agar semua kotoran tertinggal di dasar belajana.
- Setelah dicuci tiriskan, masukkan ke dalam lemari es, simpan di tempat yang tepat



## **B. Mempersiapkan Makanan**

Tujuan dari mempersiapkan makanan secara sehat adalah untuk menghentikan penyebaran dan perkembangan bakteri. Anda dapat mengikuti langkah-langkah di bawah ini:

### **1. Mencuci tangan**

- a) Mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun. Tangan adalah media yang baik untuk kuman, karena dengan mudah dapat menyebarkan kuman di sekitar dapur dan pada makanan. Cuci tanganlah : sebelum mempersiapkan makanan, setelah menyentuh daging atau ayam mentah, setelah dari toilet, setelah menyentuh tempat sampah, setelah memegang binatang peliharaan.

### **2. Jagalah Peralatan Memasak Tetap Bersih**

- a) Jaga kebersihan meja dapur, peralatan memasak, talenan tetap bersih.
- b) Selalu cuci bersih secara dengan air hangat dan sabun cair setelah digunakan dengan daging mentah.
- c) Lebih baik memisahkan talenan untuk daging mentah dengan makanan yang sudah siap saji.

### **3. Kain**

- a) Penting untuk mencuci kain lap dan spons secara rutin dan keringkan sebelum digunakan kembali.
- b) Pisahkan kain lap meja dapur dengan lap piring. Atau gunakan kain *disposable*, sehingga lebih kecil kemungkinannya sebagai tempat penyebaran kuman dibandingkan kain yang dipergunakan kembali.

### **4. Memasak**

- a) Membersihkan dan mencuci buah-buahan serta sayuran sebelum digunakan, terutama yang dikonsumsi mentah.
- b) Tidak meletakkan pangan matang pada wadah yang sama dengan bahan pangan mentah untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang.
- c) Memasak pangan sampai matang sempurna agar sebagian besar bakteri dapat terbunuh. Proses pemanasan harus dilakukan sampai suhu di bagian pusat pangan mencapai suhu aman ( $> 70^{\circ}\text{C}$ ) selama minimal 20 menit.
- d) Pastikan makanan matang. Tusuk makanan dengan pisau kecil sehingga dapat diketahui makanan mengeluarkan asap atau tidak, atau berubah warna jika telah matang.
- e) Segera simpan makanan sisa ke dalam kulkas dengan suhu  $0-5^{\circ}\text{C}$ . Jangan biarkan di luar lebih lama dari 2 hari. Dan jika ingin dipanaskan kembali,



pastikan kukus hingga panas. Jika hanya hangat, mungkin kurang aman dimakan.

## 5. Penyimpanan

Beberapa jenis makanan perlu dimasukkan ke dalam kulkas untuk membantu menghentikan pertumbuhan bakteri

- a) Tidak membiarkan pangan matang pada suhu ruang lebih dari 2 jam, karena mikroba dapat berkembang biak dengan cepat pada suhu ruang.
- b) Pastikan kukas memiliki suhu antara 0-5° C. Pastikan pintu kulkas tertutup sesering mungkin. Jika kulkas penuh, turunkan suhu untuk membantu menjadi cukup dingin
- c) Ikutilah instruksi penyimpanan dari label yang tercantum pada setiap produk makanan. Jika tidak ada label dan termasuk makanan yang mudah basi, letakkan dalam kulkas dan makan dalam waktu dua hari, kecuali nasi masak yang harus dimakan dalam waktu sehari karena untuk mencegah keracunan makanan
- d) Jangan tinggalkan makanan di luar kulkas selama lebih dari empat jam. Makanlah makanan sisa dalam waktu dua hari, .
- e) Simpan daging atau ayam mentah di dalam kotak yang bersih dan tersegel dalam laci bagian bawah agar tidak bersentuhan atau menetes ke makanan lainnya.
- f) Untuk makanan beku, Anda dapat cairkan di dalam kulkas atau jika berencana untuk dimasak segera setelah dicairkan maka Anda dapat meletakkan di dalam microwave. Gunakan dalam 1-2 hari setelah dicairkan.
- g) Untuk makanan kering, kaleng, dan minuman: Simpan di dalam kantong atau kotak yang bersih dan tersegel, jangan simpan dekat produk kimia, jangan simpan makanan di atas lantai, karena dapat mengundang tikus, semut dan hama. Jaga tempat penyimpanan tetap kering dan tidak terlalu panas.
- h) Jika membuka kaleng makanan dan tidak akan segera dimakan, kosongkan makanan ke dalam mangkok atau kotak dan letakkan dalam kulkas.



# **LAMPIRAN 6**

## **Laporan Mingguan PPL**



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

ALAMAT SEKOLAH : Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Sleman

GURU PEMBIMBING: Yunike Nurmawati, S.Pd.

NAMA MAHASISWA : Nirmala Addini

NO. MAHASISWA : 11511244009

FAK/JUR/PR.STUDI : FT/PTBB/ Pend.Teknik Boga

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Siti Hamidah

No	Hari / Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Februari, April 2014	Observasi sekolah	Melaksanakan observasi sekolah	-	-
		Observasi kelas X JB	Melaksanakan observasi saat praktik di Laboraturium boga	-	-
		Rapat Kelompok	Membahas program kerja KKN-PPL	-	-
2	<b>Minggu 1</b> (pertama) bulan Juli 2014	Penerjunan KKN- PPL	Penerjunan KKN-PPL tahun 2014 di GOR UNY	-	-
		Penerimaan PPL oleh Kepala Sekolah	Serah terima mahasiswa UNY oleh pihak DPL PLL kepada kepala sekolah SMK Muh. 1 Moyudan	-	-
		Pendampingan PPDB	1. Membantu dalam pendaftaran siswa baru. 2. Membantu dalam tes produktif: tes wawancara, tes, membaca Al Quran, dan tes kesehatan	-	-
3	<b>Minggu ke 2</b> bulan Juli 2014	Kegiatan PPDB	1. Membantu dalam pengecekan berkas peserta didik baru	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

Untuk Mahasiswa

			2. Mendampingi siswa atau orang tua dalam melengkapi berkas 3. Membantu membagikan seragam 4. Membantu mendata siswa yang telah memperoleh seragam		
		Pembagian mata pelajaran oleh guru pembimbing	Mendapat bagian mengampu mata pelajaran Boga Dasar dan Sanitasi. Pada mata pelajaran Sanitasi dilakukan oleh 3 mahasiswa yang mengampu yang dilakukan secara bergilir.	-	-
		Mempelajari silabus	Mendalami silabus untuk mempermudah dalam penyusunan RPP	-	-
4	<b>Minggu ke 3</b> bulan Juli 2014	Mencari video yang mendukung dalam pembelajaran	Mendapat video tentang demo memasak	Proses download terdapat masalah	Meminta teman yang memiliki koleksi video
		Menyiapkan materi	Mengetik materi tentang peralatan dan perlengkapan dapur.		
5	<b>Minggu ke- 4</b> bulan Juli 2014	<b>LIBUR PERSIAPAN LEBARAN</b>			
6	<b>Minggu ke 5</b> bulan Juli 2014	Menyiapkan materi, dan RPP	1. Membuat RPP 2. Mencari sumber sumber yang mendukung materi yang akan	Format RPP yang belum jelas sehingga membingungkan mahasiswa	Konsultasi dan meminta contoh format RPP kepada teman.



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

Untuk Mahasiswa

			disampaikan		
7	<b>Minggu ke 6</b> (awal bulan Agustus)	Menyiapkan media	1. Membuat media power point untuk tiga pertemuan pada mata pelajaran Boga Dasar (Peralatan Pengolahan Makanan) 2. Mencari video pembelajaran yang mendukung	Tidak menemukan video berkaitan sanitasi dalam bahasa Indonesia	Menerjemahkan inti dari video dalam bahasa Indonesia
		Menyiapkan RPP	1. Membuat RPP untuk tiga pertemuan pada mata pelajaran Boga Dasar (Peralatan Pengolahan Makanan) 2. Membuat RPP 1 Pertemuan pada mata pelajaran Sanitasi Hygiene dan K3 dengan materi sanitasi dan hygiene pada makanan	-	-
		Konsultasi dengan Guru Pembimbing	Konsultasi menyangkut RPP, materi yang akan disampaikan kepada siswa, Evaluasi terhadap kekurangan dan perbaikan pada RPP dan lain lain. Pengumpulan materi dalam bentuk <i>softcopy</i> .	-	-
		Menyiapkan Analisis SKL	Membuat Analisis SKL pada materi Peralatan Pengolahan Makanan	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

Untuk Mahasiswa

		Praktik Mengajar Teori	Mengajar pertemuan pertama mata pelajaran Boga Dasar dengan materi Peralatan Pengolahan Makanan. Proses belajar mengajar berlangsung selama 6 jam mata pelajaran dan kelas cukup kondusif.	-	-
		Piket Perpustakaan	Menata kembali buku buku ke dalam rak buku. Menulis peminjaman dan pengembalian buku.	-	-
		Piket Bimbingan konseling	Membersihkan ruang BK Mempersilahkan tamu yang akan menemui guru BK	-	-
8	<b>Minggu ke 7</b> ( bulan Agustus 2014)	Konsultasi dengan guru pembimbing	Konsultasi menyangkut RPP, dan materi yang akan disampaikan kepada siswa, Evaluasi terhadap kekurangan dan perbaikan pada RPP dan lain lain. Pengumpulan materi dalam bentuk <i>softcopy</i>		
		Praktik Mengajar Teori	Mengajar pertemuan pertama pada mata pelajaran Sanitasi Hygienne dan K3. Materi yang disampaikan yaitu Sanitasi dan Hygienne pada Makanan.	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

Untuk Mahasiswa

			Siswa antusias dalam mengikuti pelajaran ini dan cukup aktif.		
		Praktik mengajar Teori	Mengajar pertemuan kedua mata pelajaran Boga Dasar. Materi yang disampaikan yaitu macam macam alat pengolahan dan demonstrasi penggunaan alat pengolahan makanan. Kelas kondusif, siswa cukup aktif dan berjalan dengan lancar.	-	-
		Piket Guru	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyampaikan tugas bapak ibu guru yang berhalangan hadir</li> <li>Melayani siswa yang akan izin meninggalkan kelas</li> </ul>	Siswa banyak yang izin keluar kelas dengan berbagai alasan.	Menanggapi tegas bagi siswa yang izin menjadi sinoman harus ada surat dari pemuda dusun terkait.
		Piket Perpustakaan	Menghitung jumlah buku, agar sesuai dengan pemesanan	-	-
9	<b>Minggu ke 8</b> (bulan Agustus 2014)	Praktik Mengajar Teori dan Praktik	Mengajar pertemuan ketiga mata pelajaran Boga Dasar (Peralatan Pengolahan Makanan). Materi yang disampaikan yaitu tata cara pengoperasian alat. Kelas kondusif, siswa cukup aktif dan berjalan dengan lancar.	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

Untuk Mahasiswa

		Konsultasi dengan Guru Pembimbing	Konsultasi mengenai materi yang akan disampaikan pada pertemuan minggu ini, alat yang akan digunakan dalam praktik dan pengandaan ulangan harian.	-	-
		Piket Guru	Mendistribusikan jadwal pelajaran terbaru ke kelas TKJ dan TSM	-	-
		Piket Perpustakaan	Mendata, mengecap, dan menempel daftar peminjaman buku kurikulum 2013		
		Piket BK	Membersihkan ruang BK. Mempersilahkan tamu untuk bimbingan	-	-
10	<b>Minggu ke-9</b> (bulan Agustus 2014)	Persiapan video	Mencari video untuk materi selanjutnya yaitu penanganan dasar pengolahan makanan	-	-
		Persiapan materi	Membuat dan mengetik materi tentang Penanganan Pengolahan Makanan. materi berupa <i>handout</i> , dan <i>jobsheet</i>	Menemukan buku materi tentang penanganan dasar pengolahan makanan masih susah	Mencari sumber di internet
		Persiapan media	Membuat media power point Penanganan Pengolahan Makanan untuk 3 pertemuan	-	-
		Piket Perpustakaan	Mendata, mengecap, dan menempel	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

Untuk Mahasiswa

			daftar peminjaman buku kurikulum 2013. Menyiapkan buku yang akan dibagikan kepada siswa TSM sebanyak 37 siswa dengan jumlah buku tiap siswa 7 buah buku		
		Piket BK	Membersihkan ruang BK. Mempersilahkan tamu untuk bimbingan.	-	-
		Persiapan RPP	Membuat RPP Penanganan Pengolahan Makanan. RPP ini untuk 3 pertemuan sekaligus.		
		Persiapan Analisis SKL	Membuat Analisis SKL untuk materi Penanganan Dasar Pengolahan Makanan		
		Konsultasi dengan Guru Pembimbing	Konsultasi mengenai RPP Penanganan Dasar Pengolahan Makanan, garis besar materi yang akan disampaikan, mengumpulkan materi berupa <i>softcopy</i> .	-	-
		Praktik Mengajar Teori dan Praktik	Mengajar teori dan praktik mata pelajaran Boga Dasar kela X Jasa Boga. Materi yang disampaikan yaitu pembuatan pewarna alami dari abu merang dan daun suji. Kondisi kelas	-	-





Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

Untuk Mahasiswa

			kondusif dan penyampaian teori dan praktik dapat berjalan dengan lancar.		
		Penyerahan Nilai	Pengumpulan nilai siswa baik nilai sikap, ketrampilan dan pengetahuan kepada guru pembimbing.	-	-
		Konsultasi RPP dengan Guru pembimbing KKN-PPL Sekolah	Terdapat beberapa revisi tentang cara penilaian yang perlu diperbaiki, serta pada langkah kerja perlu dituliskan dimana proses penilaian sikap, pengetahuan dan ketrampilan	-	-
		Piket BK	Membersihkan ruang BK. Mempersilahkan tamu untuk bimbingan		
11	<b>Minggu ke 10</b> ( Awal bulan September)	Konsultasi dengan guru pembimbing	1. Konsultasi mengenai praktik penanganan dasar yang akan dilakukan 2. Konsultasi mengenai bahan yang akan digunakan	-	-
		Praktik Mengajar Teori dan Praktik	Mengajar mata pelajaran Boga Dasar kelas X selama 8 jam. Materi yang disampaikan yaitu Penanganan dasar pengolahan makanan ( Kinca dan Sirup Gula). Praktik berjalan dengan kondusif dan lancar.	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

Untuk Mahasiswa

		Menyiapkan materi, RPP Sanitasi Hygiene dan K3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membuat RPP tentang penanganan pada makanan agar terhindar dari bakteri yang merugikan.</li> <li>2. Membuat handout tentang materi terkait.</li> <li>3. Membuat media simulasi penanganan pada makanan agar terhindar dari bakteri yang merugikan</li> </ol>	-	-
12	<b>Minggu ke 11</b>	Praktik Mengajar Teori Sanitasi	Mengajar mata pelajaran Sanitasi Hygiene dan K3. Materi yang disampaikan yaitu penanganan pada makanan agar terhindar dari bakteri yang merugikan.	-	-
		Praktik mengajar praktik	Mengajar mata pelajaran Boga Dasar kelas X selama 8 jam. Materi yang disampaikan yaitu Penanganan dasar pengolahan makanan (Teknik Memarut dan Membuat Santan). Praktik berjalan dengan kondusif dan lancar	-	-
		Konsultasi dengan guru pembimbing	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konsultasi mengenai praktik penanganan dasar yang akan</li> </ol>	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

Untuk Mahasiswa

			dilakukan 2. Konsultasi mengenai bahan yang akan digunakan		
		Menyerahkan Penilaian	Menyerahkan RPP, Materi dan Penilaian kepada guru pembimbing berupa <i>softcopy</i>	-	-
		Piket BK	Membersihkan ruang BK. Mempersilahkan tamu untuk bimbingan	-	-
13	<b>Minggu ke 12 dan 13</b>	Penyusunan Laporan PPL	Mulai menyusun, mengetik laporan PPL, Mengumpulkan data administrasi sekolah. Membuat catatan harian dan matriks ppl Konsultasi dengan pembimbing KKN-PPL sekolah mengenai laporan	-	-

Sleman, 17 September 2014



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

Untuk Mahasiswa

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Siti Hamidah

NIP. 19530820 197903 2 001

Yunike Nurmawati, S.Pd

NBM. 1203 7609 7068379

Nirmala Addini

NIM. 11511244009

# **LAMPIRAN 7**

## **Jadwal Mengajar dan Piket**

JADWAL MENGAJAR

No	Nama Mahasiswa	Hari	Jam Mengajar	Mata Pelajaran
1	Diana Amalianingsih	Kamis Senin	Jam ke 4-11 Jam ke 1-2	Makanan Kontinental Sanitasi Hygiene (Pertemuan 2 dan 6)
2	Evajune Widiyawati	Selasa Senin	Jam ke 4-11 Jam ke 1-2	Makanan Indonesia Sanitasi Hygiene (Pertemuan 3 dan 4)
3	Nirmala Addini	Jumat Senin	Jam ke 1-8 Jam ke 1-2	Boga Dasar Sanitasi Hygiene (Pertemuan 1 dan 5)
4	Nurul Farikhatir Rizkiyah	Sabtu	Jam ke 5-7	Tata Hidang
5	Mutiara Sekar Ayu P.P.	Senin Selasa	Jam ke 8-11 Jam ke 7-8	Pengolahan Kue dan Roti Pengolahan Kue dan Roti
6	Riski Febriyati	Rabu Kamis	Jam ke 1-3 Jam ke 3-6	Pengetahuan Bahan Makanan Ilmu Gizi
7	Deradi Harsi	Kamis Jumat Sabtu	Jam ke 9-10 Jam ke 1-3 Jam ke 3-5	Produktif TKJ Produktif TKJ Produktif TKJ
8	Muhtadi Hairi	Kamis Jumat	Jam ke 1-3 Jam ke 1-3	Simulasi Digital Simulasi Digital

JADWAL PIKET

SENIN

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Evajune Widiyawati 2. Mutiara Sekar 3. Diana Amalianingsih	1. Muhtadi Hairi 2. Riski Febriyati 3. Nirmala Addini	1. Nurul Farikhatir R. 2. Deradi Harsi

SELASA

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Evajune Widiyawati 2. Muhtadi Hairi 3. Nurul Farikhatir R.	1. Diana Amalianingsih 2. Riski Febriyati 3. Nirmala Addini	1. Mutiara Sekar 2. Deradi Harsi

RABU

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Nurul Farikhatir R. 2. Mutiara Sekar 3. Diana Amalianingsih	1. Muhtadi Hairi 2. Deradi Harsi	1. Evajune Widiyawati 2. Riski Febriyati

KAMIS

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Riski Febriyati 2. Deradi Harsi 3. Nirmala Addini	1. Diana Amalianingsih 2. Nurul Farikhatir R. 3. Evajune Widiyawati	1. Muhtadi Hairi 2. Mutiara Sekar

JUMAT

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Muhtadi Hairi 2. Riski Febriyati 3. Nirmala Addini	1. Evajune Widiyawati 2. Mutiara Sekar 3. Deradi Harsi	1. Nurul Farikhatir R. 2. Diana Amalianingsih

SABTU

PIKET BK	PIKET PERPUS	PIKET JAGA
1. Deradi Harsi 2. Nirmala Addini 3. Diana Amalianingsih	1. Muhtadi Hairi 2. Nurul Farikhatir R. 3. Mutiara Sekar	1. Evajune Widiyawati. 2. Riski Febriyati

# **LAMPIRAN 8**

## **Dokumentasi**



**PRAKTIK MENGAJAR TEORI SANITASI PERTEMUAN 5**



Gambar 1. Membimbing Diskusi



Gambar 2. Presentasi Siswa



Gambar 3. Melakukan simulasi penanganan



**MENGAJAR PRAKTIK PENGOPERASIAN ALAT**



**MENGAJAR PRAKTIK  
PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN**



# **LAMPIRAN 9**

## **Kartu Bimbingan**





# KARTU BIMBINGAN PPL

## PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY  
TAHUN 2014/2015

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
Alamat Sekolah : Gedongan, Sumberagung, Moyudan, Neman Fax./ Telp. Sekolah : (0274) 6497202  
Nama DPL PPL : Dr. Siti Hakimidah  
Prodi / Fakultas DPL PPL : Fakultas Teknik  
Jumlah Mahasiswa PPL : 6

No	*Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1	11/8 2014	6	Persiapan mengaji		
2	20/8 2014	6	koordinasi dg koordinator PPL.		
3	9/9 - 2014	6	koordinasi praktik mengaji		
4	13/9 - 2014	6	koordinasi praktik mengaji		

### PERHATIAN :

- ☛ Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL (1 kartu untuk 1 prodi).
- ☛ Kartu bimbingan PPL ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL setiap kali bimbingan di lokasi.
- ☛ Kartu bimbingan PPL ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL untuk keperluan administrasi.

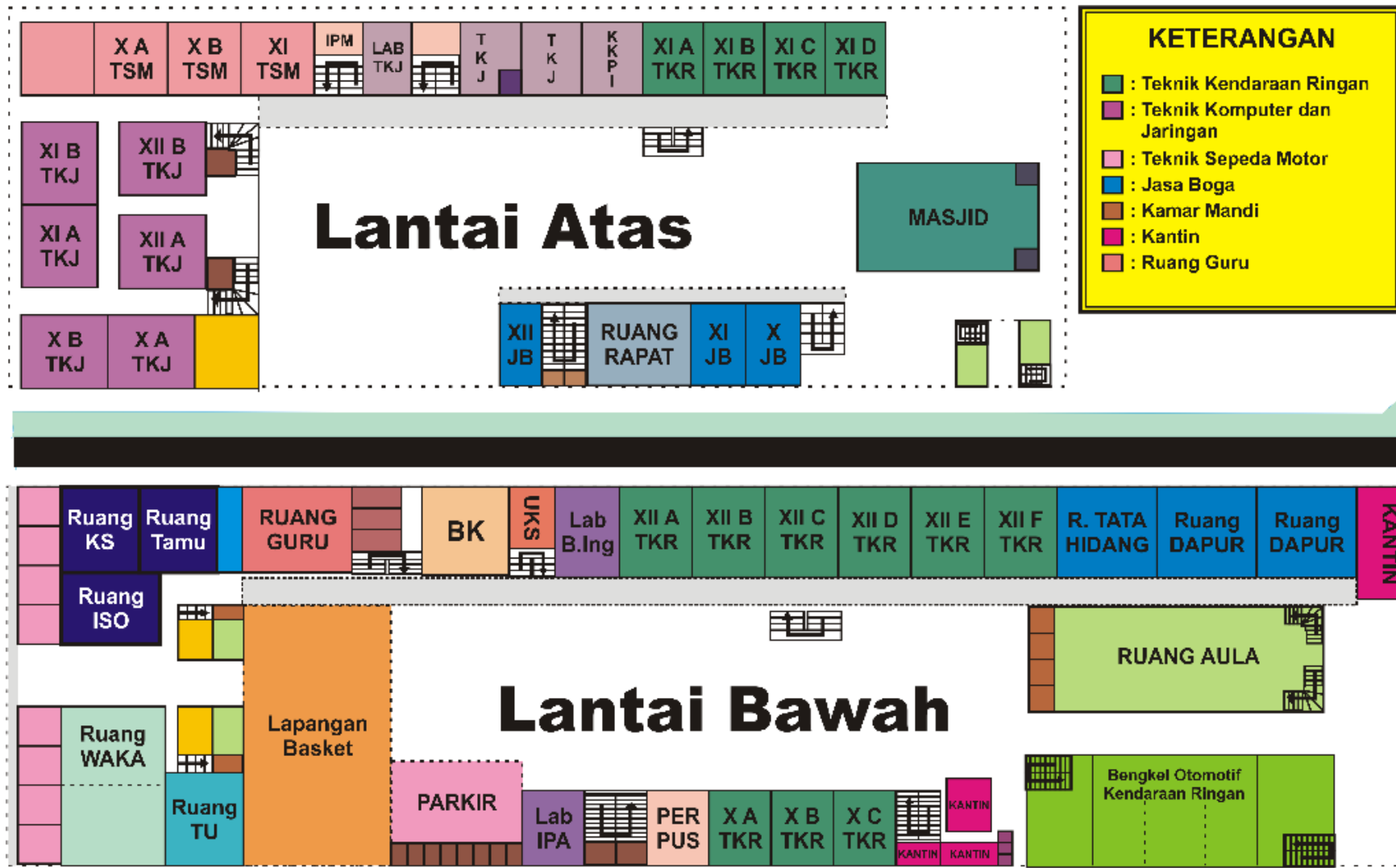
Mengetahui,  
Kepala Sekolah / Lembaga

.....  
Mhs PPL Prodi .....

# **LAMPIRAN 10**

## **Denah Sekolah**

## DENAH SEKOLAH SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN



# **LAMPIRAN 11**

## **Kalender Pendidikan**





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN  
SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

baru

KALENDER PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Juli 2014												
Hari Belajar Efektif : 6												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester I												
Libur Semester												



# **LAMPIRAN 12**

## **Daftar Nama Guru**

No	Nama / NIP	Status Guru	Ruang	Jabatan Guru	Bidang tugas	TSM			X TKR			XI TKR			XII TKR			BOGA			TKJ			Jml Total	Jabatan Tambahan	Keterangan
						XA	XB	XI	A	B	C	D	A	B	C	D	E	F	X	XI	XII	XA	XB			
1	Drs WAHYU PRIHATMAKA NIP 19610420 199003 1 004	DPK	IV/a	Pembina	Penas Okes		3	3														6	6	Kepala Sekolah		
2	Drs TUGIANTO	DPK	IV/a	Pembina	Pemeliharaan Kelistrikan TKR				6	6	6	6										24	24	Bendahara		
3	KADARNO S Pd NIP 19681113 199003 1 005	DPK	IV/a	Pembina	Pemeliharaan Mesin TKR				6	6	6	6										24	24	Wakilas XI A TKR		
4	BAJURI SPd NIP 19630610 198603 1 012	DPK	IV/a	Pembina	Penas Okes				3	3	3	3	2	2			2					30	30	Pembina Kesswaan		
5	Drs SURATMAN NIP 19571213 196403 1 008	DPK	IV/a	Pembina	Teknologi Dasar Otomotif	5	5	5	5													25	25	Sat BP-SDM dan Wakilas X A TKR		
6	PUJI SASMITA SPd NIP 19630609 199003 1 003	DPK	IV/a	Pembina	Pemeliharaan Otas dan Pemeliharaan Tenaga TKR				6	6	6	6										24	34	Wakilas XI B TKR		
7	SRI ATI ATI, SPd NIP 19620916 198603 1 007	DPK	IV/a	Pembina	Selatan Indonesia	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2			2	30	30	Pembina Kesswaan & Wakilas XI B TKJ		
8	Dra ASDIATI NIP 19651106 198503 2 007	DPK	IV/a	Pembina	Kima				2	2	2	2	2	2	2										Wakilas XII F TKR	
9	SUHARDI, S Pd NIP 19610203 198603 2 003	DPK	IV/a	Pembina	IPA dan IPA Terpadu												2	2	2	2		22	24			
10	GUNTARI, WAHYUNINGSIH, SPd NIP 19641209 198103 1 006	DPK	IV/a	Pembina	Prakarya&Kewirausahaan												2					2			Wakilas XII A TKR	
11	Dra SUHARTI NIP 19620107 198703 2 003	DPK	III/d	Pengata	Sarana "J2"rs												4	4				4	24	24		
12	Dra NIDAROTUN CHASANAH NIP 19591125 198703 2 003	DPK	IV/a	Pembina	BK												x	x	x	x			35	35	Kepala BK	
13	Drs ROKHMAD NIP 19550608 200701 2 011	DPK	III/a	Pemata Muda Tk. I	BK				34	33	35	34														Wakilas XI: C TKR & Kalab
13	Drs ROKHMAD NIP 19560709 198903 1 002	DPK	IV/a	Pembina	Faska	2	2	2	2	2	2	2	2	2								24	24			



# **LAMPIRAN 13**

## **Jadwal Pelajaran**

JADWAL PELAJARAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN  
TAHUN PELAJARAN 2014 / 2015

[illegible]

No	Mapel	Nama Guru
01	PENJAS ORKES	Drs. WAHYU P. M.M
02	PRODUKTIF TIKR	Drs. TUGTANTO
03	PRODUKTIF TIKR	KADARNO, S.Pd
04	PENJAS ORKES	BAJURI, S.Pd
05	PRODUKTIF TIKR	Drs. S. RATMAN
06	PRODUKTIF TIKR	Puji Sasmita, S.Pd
07	SEJARAH	SRI ATIATI, S.Pd
08	KIMIA	Dra. ASDIATI
09	IPA & KWIU	SUHARDI, S.Pd
10	IPS INGGIS	GUNTARI, W. S. Pd
11	PAK	Ira SUHARTI
12	UK	Dra. NIDARATUN, CH
13	FISIKA	Drs. ROHMAD
14	PRODUKTIF TIKR	Drs. KHWANUDIN
15	KIRI & SIMKIR	IRADI PRJONO
16	BHS INDONESIA	MURHIDAYATI, S.Pd
17	JURANUGRO	MARYONO
18	PRODUKTIF TIKR	BUDI WIDODO, S.Pd
19	PRODUKTIF TIKR	RONI, ELJASTNO, S.Pd
20	MATEMATIKA	ANIK MURNIAWATI, SPd
21	FISIKA, KGR	PUTRA APRIANTO, S. Pd

Kode	Mapel	Nama Guru
22	FISIKA	Dra. TUKIRAH
23	BADAH, KEMHU	AHULI MUSLIM, S.Pd
24	IMADA, FISIKA	YANA ASTUTI, S.Pd
25	KWU & PPKARYA	WINARTO, B.Sc.S.TP
26	PRODUKTIF JB	SRI JANATUN, A. Md
27	PRODUKTIF TKJ	AGUS CAHYO H.S.Kom
28	PRODUKTIF TKJ	YUNKE MURWANAN, S.Pd
29	PRODUKTIF TKJ	V. TNARNO
30	PRODUKTIF TKJ	TRI SUWARNI, S. Kom
31	PRODUKTIF TKJ	IWAN JUNAEDI, ST
32	SEJARAH	ELYA FITRIANA S,SPd
33	PRODUKTIF TKJ	RONI ISMAWAN, S.Pd
34	GAM, TEKNIK, SIMLOG	EKO SUPRAPTO, S.Pd
35	TARIKH, KEMHU	WIDAYATUN, S. Ag
36	AQIDAH, KEMHU	SITI UMAYYATI, S.Th.I
37	MATEMATIKA	LULU MUHENTI, S.Pd
38	P.P.K	Drs. KASWADI
39	Grafis, MONEV, SIMLOG	Dra. RINI SUKANTI
40	PRODUKTIF, SIMLOG	RINA HARAHATI, S.T
41	MATEMATIKA	TRIS, N.E. DAR S, S.Pd
42	PAHS, INGRES	TRI ASTUTI, S. Pd

Kode	Mapel	Nama Guru
43	PENJAS ORKES	HERMANU Y.P., S.Pd Jls
44	BHS. INGGRIS	LUTFI DEVI P. S.Pd
45	BHS. JAWA	EPHY PURWANINGSI, S.Pd
46	PRODUKTIF JB	HANUM PERMANI S.Pd
47	MATEMATIKA	FARDIAN IMAM S. S.Pd Si
48	P.K n	Dra. SITI AMINAH
49	BHS.ARAS & KEMUHI	MURLA GUNAWATI, S.Pd
50	AKHLAK & KEMUHI	ULVA MARISA, S.Pd I
51	IBAH & PRIMARY	SUGENG WIDODO, SE
52	BHS. INDONESIA	SIDHU BUDALIN S. Pd
53	PROD. KTF TKJ	ADHITAMA
54	PROD. KTF TGR	BAYU ADI P. A. Md
55	B.K	AJI PRAPDIPTA SUSANTO
56	B.K	SUSILASTRI S. Pd
57	SENI BUDAYA	HARTAMA S. Gr
58	P.P.K n	MURWANDI PURNISI, S. Pd
59	SENI BUDAYA	GITA AYU PURNISI, S. Pd

Jam Ke	Pengaturan Jam Pembelajaran
1	07.00 - 07.45
2	07.45 - 08.30
3	08.30 - 09.15
Istirahat	09.15 - 09.30
4	09.30 - 10.15
5	10.15 - 11.00
6	11.00 - 11.45
Dhuhur	11.45 - 12.15
7	12.15 - 12.55
8	12.55 - 13.35
9	13.35 - 14.15
10	14.15 - 14.55
11	14.55 - 15.35

Moyudan, 10 Juli 2014

Kepala Sekolah

Drs.H.Wahyu Prihatmaka, MM  
NIP. 19610420 199003 1 004

No. Dok : F/76/WAKA KUR/20
Revisi ke : 0
Tanggal : 12-12-2011